• САМЫЕ

РЕЦЕПТЫ

ВКУСНЫЕ •

БЛЮДА ИЗ КАРТОШКИ

Простые и сложные рецепты, которые вы легко сможете приготовить дома

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Если в доме есть картофель, значит, голодать вы точно не будете! Ведь из этого, казалось бы, незамысловатого овоща можно приготовить тысячи разнообразных блюд. Картофельные оладьи, картофельные котлеты, тушеный картофель, рагу из картофеля, ароматные супы, полезные салаты, сытные запеканки – рецепты всех этих блюд вы найдете в нашей книге. Кроме того, не все знают, что картофель, приготовленный по определенной рецептуре, может стать прекрасной основой для диетических блюд. Последняя глава нашей книги специально посвящена блюдам, которые подойдут как для лечебного диетического, так и для детского питания.

- Блюда из картошки
  -
  - Салаты и запеканки
    - Картофельный салат с яблоками
    - Картофельный салат с яблоками по-белорусски
    - Картофельный салат с яблоками и гусиным жиром
    - Картофельный салат с квашеной капустой
    - Салат «Праздничный»
    - Салат «Привет с Востока»
    - Салат с картофелем и кальмарами
    - Салат «Сытный»
    - Салат с помидорами и картофелем
    - Салат «Французский»
    - Картофельный салат с квашеной капустой и солеными огурцами
    - Картофельный салат с красной фасолью
    - Салат «Слоеный»
    - Картофельный салат с красной фасолью и яблоками
    - Картофельный салат с белой фасолью
    - Картофельный салат с белой фасолью и шампиньонами
    - Картофельный салат с солеными груздями
    - Картофельный салат со свеклой
    - Картофельный салат с краснокочанной капустой и яйцом
    - Картофельный салат с белокочанной капустой
    - Картофельный салат с консервированным

зеленым горошком
- Овощной торт
- Салат «Грезы»
- Картофельный салат с сыром
- Салат «Овощи и фрукты»
- Завтрак по-ирландски
- Картофельный салат с баклажанами
- Картофельный салат с яйцами и сливками
- Картофельный салат с чесноком
- Картофельный салат с редисом и зеленым горошком
- Картофельный салат с яблоками и сельдереем
- Картофельный салат с вареными яйцами
- Картофельный салат с морковью и квашеной капустой
- Картофельный салат с морской капустой
- Картофельный салат с солеными огурцами и зеленым горошком
- Картофельный салат со сладким перцем
- Картофельный салат с квашеной капустой и зеленым луком
- Картофельный слоеный салат
- Картофельный салат по-русски
- Картофельный салат с зеленым горошком и зеленым луком
- Картофельный салат с хреном
- Винегрет пикантный
- Винегрет с яблоками
- Винегрет с красной фасолью
- Винегрет с цветной капустой
- Винегрет с грибами
- Винегрет с мочеными яблоками
- Картофельная запеканка с мясным фаршем
- Картофельная запеканка под сырным соусом
- Картофельная запеканка со свежими грибами и мозгами
- Запеканка из картофеля с селедкой
- Картофельная запеканка с кукурузой молочной спелости
- Картофельная запеканка со щавелем
- Запеканка из тертого картофеля
- Запеканка из картофеля с мясом и ливером
- Картофельная запеканка с морковью
- Картофельная запеканка с помидорами

- Картофельная запеканка с зеленью
- Картофельная запеканка с перцем
- Вестфальская запеканка с зеленью
- Картофельная запеканка с тимьяном
- Картофельная запеканка «Каприз»
- Сырная запеканка
- Запеканка «К ужину»
- Запеканка из картофеля с овощами
- «Ужин по-итальянски»
- Картофельная запеканка с беконом
- Картофельная запеканка с бараниной
- Картофельная запеканка со шпинатом
- Картофельная запеканка с шампиньонами
- Картофельная запеканка с капустой и луком
- Картофельная запеканка с кальмаром и анчоусами
- Картофельная запеканка с форелью
- Картофельная запеканка с малосольными огурцами
- Картофельная запеканка с белыми грибами
- Картофельная запеканка с грибами и куриной печенью
- Картофельная запеканка с сыром и кусочками лосося
- Картофельная запеканка с мясом крабов
- Картофельная запеканка с сельдереем и зубаткой
- Картофельная запеканка с помидорами и шампиньонами
- Картофельная запеканка с колбасой
- Картофельная запеканка с оливками
- Картофельная запеканка с цветной капустой
- Картофельная запеканка со свининой
- Картофельная запеканка с грибами и телятиной
- Картофельная запеканка с морковью
- Картофельная запеканка со спаржей
- Картофельная запеканка с говядиной
- Картофельная запеканка со свининой и баклажанами

- Супы
  - Картофельный суп классический
  - Суп «Бабушкин рецепт»
  - Суп картофельный с черносливом
  - Картофельный суп с пшеном

- Картофельный суп со свиным шпиком
- Картофельный суп с манной крупой
- Картофельный суп с перловой крупой
- Картофельный суп с горохом
- Картофельный суп с брынзой
- Картофельный суп с кислым молоком
- Картофельный суп с капустой и помидорами
- Картофельный суп с жареными помидорами
- Картофельный суп с сыром
- Картофельный суп со щавелем
- Картофельный кулеш
- Картофельный суп с бараниной
- Картофельный суп с соей
- Картофельный суп по-крестьянски
- Картофельный суп с сосисками
- Картофельный суп с гренками из творога
- Картофельный суп с фасолью
- Картофельный суп с цветной капустой и луком-пореем
- Картофельный суп-лапша
- Картофельный суп с опятами
- Картофельный суп с белыми грибами
- Картофельный суп с лисичками и морковью
- Куриный суп с картофелем «Любимый»
- Картофельный суп с зеленым горошком «Весенний»
- Картофельный суп с грибами «Грибное лукошко»
- Суп-пюре «Детская радость»
- Суп картофельный «Пчелка»
- Суп из картофеля и манной крупы
- Картофельный суп с курицей и кореньями
- Картофельный суп в горшочке
- Картофельная похлебка с грибами и специями
- Суп молочный с картофельными клецками
- Картофельный суп-пюре с крабовым мясом
- Картофельный суп-пюре со спаржей
- Картофельный суп-пюре с лисичками на молоке
- Картофельный суп-пюре с ветчиной
- Картофельный суп-пюре с курицей и цветной капустой
- Картофельный суп-пюре с говядиной и ячневой крупой
- Щи быстрые
- Щи зеленые

- Щи по-военному
- Щи с белыми грибами
- Щи летние
- Щи на курином бульоне
- Щи с яблоками
- Борщ с пампушками по-украински
- Борщ по-домашнему
- Борщ постный
- Борщ прибалтийский
- Борщ монастырский
- Борщ с мидиями
- Борщ таежный
- Борщ вегетарианский
- Борщ с куриными потрохами

○ Вторые блюда

- Картофель отварной
- Картофель с ветчиной и красным соусом
- Картофель с брынзой и чесноком
- Картофель с грибами по-польски
- Картофель с голландским сыром
- Картофель, запеченный ломтиками
- Картофель, запеченный с сыром
- Фрикадельки из вареного картофеля с начинкой из мяса или черного хлеба
- Фрикадельки из картофельного крахмала с творогом
- Картофель, запеченный с рисом
- Картофель, тушенный в горшочке с овощами
- Картофель, тушенный в горшочке с грибами
- Картофель, тушенный в томатной пасте с грибами
- Картофель, тушенный в сметане с грибами и морковью
- Картофель, тушенный с курицей
- Картофель, тушенный с зеленью
- Картофель, тушенный с горохом и грибами
- Картофель, тушенный с потрохами
- Картофель тушеный с грибами
- Картофель, жаренный с луком и грибами
- Лепешки картофельные
- Крокеты картофельные, жаренные в жире
- «Пальчики» картофельные с тмином
- Шницель картофельный
- Пирожки картофельные с начинкой

- Рулет картофельный с грибами
- Картофельная пицца
- Лепешки из тертого картофеля
- Каша из перловой крупы и тертого картофеля
- Каша из тертого картофеля
- Картофельное пюре
- Картофельное пюре с укропом
- Картофельное пюре с луковой поджаркой
- Картофельное пюре с баклажанами и морковью
- Картофельное пюре с фаршированными яйцами
- Картофельное пюре с чесночным соусом
- Голубцы с картофелем и грибами
- Голубцы с картофелем и морковью
- Голубцы с картофелем и рыбными консервами
- Голубцы с картофелем и копченой курицей
- Зразы из картофеля с говядиной
- Зразы из картофеля с грибами
- Зразы из картофеля с брынзой
- Зразы из картофеля с семгой
- Колдуны с грибами
- Колдуны с мясом
- Шарики с говядиной
- Шарики с творогом
- Мусака с картофелем
- Соте из картофеля и салями
- Картофель «Для гурмана»
- «Горшочек с сюрпризом»
- Картофель, фаршированный крольчатиной
- Картофель со сметаной
- Картофель «Сытный»
- Картошка с секретом
- Картофель, фаршированный луком
- Картофель, фаршированный гречневой кашей
- Гарнир «Семейный»
- Картофель «Золотой»
- Картофель по-латвийски
- Картофель с зеленью
- Картофель печеный «Дачный»
- «Монетный двор»
- Картофель, запеченный в фольге
- «Картофельный пузырь»
- Печеная картошка
- Картофельное суфле
- Картофельные «коробочки»

- Изделия из теста
  - Вареники с картофелем
  - Вареники с картофелем и грибами
  - Вареники с картофелем и творогом
  - Вареники с картофелем и сыром
  - Вареники ленивые с картофелем
  - Манты с картофелем
  - Картофельный пирог с луком
  - Манты с картофелем и тыквой
  - Картофельный пирог с брынзой
  - Пирог с картофельной начинкой
  - Пирог с картофелем и морковью
  - Пирог с картофелем и грибами
  - Пирожки с картофелем
  - Пирожки с картофелем жареные
  - Пирожки с картофелем и морковью
  - Пирожки с картофелем и грибами
- Сладкие блюда
  - Картофельный цимес с черносливом и изюмом
  - Картофельные квадратики
  - Картофельный рулет
  - Картофельное печенье
  - Картофельное печенье с миндалем
  - Картофельное печенье с яблоками
  - Картофельный штрудель
  - Картофельный пирог с миндалем
  - Картофельный пирог с грецкими орехами
  - Картофельный пирог с яблоками и миндалем
  - Картофельный рулет с изюмом
  - Картофельные пирожки
  - Картофельные колобки
  - Картофельные рогалики с черносливом
  - Картофельные творожники
  - Картофельные пончики
  - Картофельный торт с цукатами
  - Картофельный торт с творогом
  - Картофельный пудинг
- Диетические блюда из картофеля
  - «Диетическое»
  - «Едим и худеем»
  - Пирог «Стройность»
  - Ужин «Без калорий»
- А вот теперь!..
  - Картофельные диеты

- Диета «Двухдневная»
- Диета «Четырехдневная»
- Картофельно-минеральная диета
- Арбузно-картофельная диета
- Диета «Простая»
- Картофельно-огуречная диета
- Картофельно-томатная диета

Блюда из картошки
(составитель С. П. Кашин)

© ООО «Абсолют-Юни», 2014
© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

* * *

Салаты и запеканки

Картофельный салат с яблоками

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г яблок, 2 луковицы, 1 яйцо, 2 столовые ложки оливкового масла, листовой салат, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать дольками. Яйцо сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить.

Лук очистить и нарезать полукольцами.

Подготовленные ингредиенты смешать, посолить и заправить оливковым маслом. Полученную массу выложить на блюдо, выстеленное листьями салата.

Картофельный салат с яблоками по-белорусски

Ингредиенты

250 г картофеля, 200 г яблок, 3 луковицы, 50 г майонеза, зелень петрушки, зелень укропа, лимонная кислота на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и размять в пюре.

Яблоки очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Лук очистить и нарезать полукольцами.

Зелень промыть и нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, сбрызнуть лимонной кислотой, разведенной небольшим количеством воды, посолить, заправить майонезом и хорошо перемешать.

Картофельный салат с яблоками и гусиным жиром

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г яблок (кислых сортов), 50 г гусиного жира, 1 луковица, 1 столовая ложка столового уксуса, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего извлечь с помощью шумовки и нарезать кубиками.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на мелкой терке.

Уксус развести 2 столовыми ложками воды и довести до кипения на медленном огне.

Лук очистить, измельчить, залить полученным маринадом и оставить на 7–10 минут.

Выложить в салатник подготовленные ингредиенты, полить растопленным на водяной бане гусиным жиром, посолить и хорошо перемешать.

Картофельный салат с квашеной капустой

Ингредиенты

200 г картофеля, 150 г квашеной капусты, 100 г моркови, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа.

Способ приготовления

Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками. Капусту промыть и слегка отжать.

Лук очистить и измельчить.

Зелень укропа промыть и нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить растительным маслом и хорошо перемешать.

Салат «Праздничный»

Ингредиенты

3 груши (большие), 200 г сметаны или майонеза, 150 г картофеля (отварного), 70–100 г зеленого горошка, 4 яйца (сваренных вкрутую), 3–4 столовые ложки томатной пасты, пряности (любые), специи (любые), листья салата или любая другая зелень, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель, груши, вареные яйца нарежьте мелкими кубиками. Добавьте зеленый горошек, томатную пасту. Соль, молотый перец, пряности и специи положите по вкусу. Украсьте листьями салата или другой зеленью.

Салат «Привет с Востока»

Ингредиенты

1 стакан стручков зеленой фасоли (нарезать крупно), $^1/_2$ кг картофеля (нарезанного ломтиками), 1 банка зеленого горошка, 1 болгарский перец, 1 кокос, $^1/_4$ стакана белого винного уксуса, 1 столовая ложка горчицы (смешанной с медом), 1 столовая ложка соевого соуса, 1 чайная ложка кунжутного семени, 1 чайная ложка кунжутного масла (кунжутные семена и масло надо немного поджарить, но не вместе), зеленый лук, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль сварите. Возьмите кастрюлю побольше и смешайте в ней сваренные в воде фасолевые стручки, картофель, горошек, лук и болгарский перец. Салат почти готов, но его нужно заправить.

В миску поместите уксус, горчицу, соевый соус, кунжутное масло, кунжутное семя и черный молотый перец. Осторожно это перемешайте. И этим соусом заправьте овощи и бобы.

Теперь самое главное – звезда Востока. Возьмите очищенный кокос и настругайте его в виде тонких длинных полосок. Из этих полос сделайте так называемую хризантему.

Попросту уложите полоски на салате расходящимися от центра лучами. Дайте салату настояться в холодильнике 2 часа.

Салат с картофелем и кальмарами

Ингредиенты

1 банка кальмаров (консервированных), 2 огурца (соленых), 4 картофелины (отварные), 1 яблоко, $^1/_2$ стакана оливок (консервированных, без косточек), 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 баночка горошка, 200 г майонеза, зеленый лук.

Способ приготовления

В большую миску потрите на крупной терке картофель и яблоко, добавьте нарезанные соломкой кальмары и огурцы, а также мелко нарезанные оливки и яйца, горошек. Перемешайте. Переложите в салатницу и залейте майонезом. Не перемешивая майонез, украсьте салат елочкой из веточек зеленого лука, а из кусочка свеклы сделайте маленькую звезду. Салат перемешайте непосредственно перед употреблением, прямо в сервировочной тарелке.

Салат «Сытный»

Ингредиенты

150 г огурцов (свежих), 250 г картофеля, 5 яиц, 100 г свинины (отварных), 100 г телячьего языка, зеленый лук, зелень петрушки, перец, соль.

Для соуса: 50 г сметаны, лимон, 2 яйца, 2 стакана растительного масла, 1 чайная ложка сахарной пудры, соль.

Способ приготовления

Охлажденную свинину порежьте тонкими брусочками, а язык – полукруглыми дольками.

Отварите картофель и яйца, порежьте их кубиками. Свежие огурцы нарежьте кружками. Мелко нарубите зеленый лук.

Смешайте все продукты, посолите по вкусу.

Для соуса взбейте охлажденные яйца с сахарной пудрой и солью. Добавьте сок лимона, растительное масло. После этого тщательно взбейте все вместе, смешайте со сметаной. Размешайте соус до однородной массы и заправьте им салат.

Салат с помидорами и картофелем

Ингредиенты

1 кг помидоров, 4 огурца (крупных), 1 пучок лука-порея, 4–5 картофелин, 3 яйца, 150 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Сварите картофель и яйца. Мелкими колечками порежьте помидоры и огурцы. Вареные яйца мелко порубите. Все перемешайте, посолите, поперчите и полейте майонезом. Сверху посыпьте порезанным зеленым луком.

Салат «Французский»

Ингредиенты

2 огурца (соленых), 2 яйца (сваренных вкрутую), 3 картофелины, 3 столовые ложки нарезанных шампиньонов (маринованных), 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, соль.

Способ приготовления

Картофель отварите в мундире, очистите, нарежьте на мелкие кубики. Корень сельдерея натрите на терке, яйца и огурцы мелко порежьте. Перечисленные компоненты смешайте с шампиньонами, заправьте соусом из майонеза, горчицы и соли.

Картофельный салат с квашеной капустой и солеными огурцами

Ингредиенты

250 г картофеля, 100 г квашеной капусты, 100 г моркови, 50 г огурцов (соленых), 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, зелень укропа.

Способ приготовления

Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

Капусту промыть и слегка отжать.

Лук очистить и нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и перемешать.

Картофельный салат с красной фасолью

Ингредиенты

400 г картофеля, 200 г красной фасоли (консервированной), 70 г зеленого лука, $^1/_2$ лимона, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками. Фасоль откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и промыть в холодной воде. Зеленый лук и зелень укропа мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить выжатым из лимона соком, посолить и тщательно перемешать.

Салат «Слоеный»

Ингредиенты

2 огурца (соленых), 2 морковки, 2 яйца, 3 картофелины, 1 луковица, 1 свекла, 2 столовые ложки зеленого горошка, 1 стакан майонеза, соль.

Способ приготовления

Сварите картофель, морковь, яйца, свеклу.

Яйца, лук, огурцы мелко нарежьте, картофель, морковь и свеклу натрите на крупной терке. Все компоненты чуть-чуть посолите и разделите на две части. На дно высокой прозрачной салатницы положите слой картофеля, на него укладывайте слои лука, свеклы, соленых огурцов, яиц, зеленого горошка, затем повторите слои в том же порядке. Не забывайте каждый слой смазывать майонезом. Поставьте салат на пару часов в прохладное место, для того чтобы все его части хорошо пропитались майонезом; перемешивать их не надо.

Картофельный салат с красной фасолью и яблоками

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г красной фасоли (консервированной), 150 г моркови, 100 г яблок, 100 г огурцов (соленых), 2 яйца, 3 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь тщательно помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками. Яблоки помыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мелкой соломкой.

Фасоль откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и промыть в холодной воде. Огурцы очистить от кожицы, аккуратно удалить семена и измельчить. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить, хорошо перемешать и украсить веточками петрушки.

Картофельный салат с белой фасолью

Ингредиенты

500 г картофеля, 250 г белой фасоли (консервированной), 150 г огурцов (соленых), 50 г моркови, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить. Морковь нарезать кружочками, а картофель – кубиками.

Фасоль откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и промыть в холодной воде.

Огурцы нарезать соломкой. Лук очистить и измельчить. Уксус соединить с растительным маслом, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, залить полученной заправкой, хорошо перемешать и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Картофельный салат с белой фасолью и шампиньонами

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г белой фасоли (консервированной), 100 г шампиньонов, 50 г моркови, 100 г яблок, 50 г огурцов (соленых), 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.

Фасоль откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и промыть в холодной воде.

Грибы промыть, нарезать кусочками и обжарить в растительном масле вместе с измельченным луком.

Морковь отварить, очистить и нарезать соломкой.

Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

Яблоки очистить и натереть на крупной терке.

Майонез соединить с кетчупом и посолить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, хорошо перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью.

Картофельный салат с солеными груздями

Ингредиенты

300 г картофеля, 250 г груздей (соленых), 100 г моркови, 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности. Затем очистить овощи, картофель нарезать небольшими кубиками, а морковь – соломкой.

Грузди тщательно промыть, откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и измельчить. Лук очистить и нарезать полукольцами.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, хорошо перемешать и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Картофельный салат со свеклой

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 г свеклы, 1 столовая ложка столового уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать соломкой. Зелень укропа, зелень петрушки тщательно промыть и нарубить. Уксус соединить с растительным маслом, солью и перцем.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой и хорошо перемешать.

Картофельный салат с краснокочанной капустой и яйцом

Ингредиенты

200 г картофеля, 250 г краснокочанной капусты, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кубиками.

Капусту промыть, нашинковать и размять с солью, после чего залить уксусом, смешанным с растительным маслом и черным молотым перцем. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на мелкой терке. Зелень укропа промыть и нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник и хорошо перемешать.

Картофельный салат с белокочанной капустой

Ингредиенты

200 г картофеля, 100 г белокочанной капусты, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, листовой салат, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кружочками.

Капусту хорошо промыть, нашинковать и размять с солью.

Лук очистить и нарезать полукольцами. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, посолить, заправить растительным маслом, перемешать и посыпать измельченными листьями салата и мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный салат с консервированным зеленым горошком

Ингредиенты

150 г картофеля, 70 г зеленого горошка (консервированного), 60 г моркови, 40 г яблок, 40 г огурцов (маринованных), 1 столовая ложка сухого белого вина, 2 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой. Огурцы измельчить аналогичным образом.

Зеленый горошек откинуть на дуршлаг, промыть и дать жидкости стечь.

Выложить подготовленные ингредиенты в салатник, добавить щепотку сахара, полить вином, заправить майонезом, посолить, перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Овощной торт

Ингредиенты

250 г картофеля, 150 г свеклы, 150 г огурцов (соленых), 120 г моркови, 100 г яблок, 200 г майонеза, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и натереть на крупной терке вместе с огурцами.

Свеклу и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и натереть на мелкой терке.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и измельчить аналогичным образом.

В салатник слоями выложить огурцы, картофель, морковь, яблоки и свеклу, промазывая каждый из них майонезом.

Слой с картофелем слегка посолить.

Готовый салат перед подачей на стол украсить веточками укропа.

Салат «Грезы»

Ингредиенты

500 г филе скумбрии (свежей), 500 г картофеля (молодого), 2–3 корнишона, 2 пастернака (небольших), $^1/_2$ стакана соцветий брокколи, $^1/_2$ банки зеленого горошка, 1 банка майонеза, 50 г белого хлеба, 1 стакан сливок, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Овощи мелко порежьте, замочите приготовленную корочку хлеба в сливках. Далее смешайте ее с рыбным филе и пропустите через мясорубку. Пюре должно получиться однородное. В него добавьте масло, сливки, яичные белки, затем взбейте эту массу и посолите. Из того, что у вас получилось, сделайте фрикадельки и сварите. Теперь возьмите салатницу и выложите в нее нарезанные овощи, на них – фрикадельки, предварительно остудив их. Сверху все это великолепие полейте майонезом.

Картофельный салат с сыром

Ингредиенты

5–6 картофелин (среднего размера), 1 луковица, 2 столовые ложки тертого сыра (любого), 3–4 корня сельдерея, $^1/_4$ стакана майонеза, 1 столовая ложка горчицы, 1 чайная ложка уксуса, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления

Картофель отварите в подсоленной воде, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Луковицу мелко нарежьте. Корни сельдерея отварите и порежьте на такие же по величине кубики, что и картофель. Смешайте майонез, горчицу, уксус, соль и перец. Этим соусом заправьте смешанные картофель, лук, сельдерей и тертый сыр.

Приготовленный салат выложите в прозрачную глубокую салатницу и перед подачей к столу поставьте в холодильник на 1 час. Этот салат послужит великолепным гарниром для блюд из отварного и тушеного мяса.

Салат «Овощи и фрукты»

Ингредиенты

5 картофелин, 2 морковки, 1 огурец, 100 г фасоли, 1 яблоко, 30 г растительного масла, соль.

Способ приготовления

Поставьте морковь и картофель вариться. Когда овощи сварятся, очистите их и нарежьте: картофель – кубиками, морковь – соломкой.

Кисло-сладкое яблоко мелко порежьте. Соленый огурец очистите от кожуры и нарежьте кубиками. Фасоль, предварительно замоченную, отварите в подсоленной воде, дайте остыть. Смешайте все готовые ингредиенты, посолите и заправьте растительным маслом.

Завтрак по-ирландски

Ингредиенты

6 картофелин, 1 крупная или 2 маленькие свеклы, 2 яйца, перец, соль.

Способ приготовления

Сварите картофель в мундире, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Свеклу запеките в духовке. Когда остынет, очистите и также нарежьте кубиками. Соленый огурец очистите от кожуры и мелко нарежьте. Сваренные вкрутую яйца крупно порежьте. Смешайте все ингредиенты, салат посолите, поперчите, заправьте майонезом.

Картофельный салат с баклажанами

Ингредиенты

250 г картофеля, 200 г баклажанов, 100 г сладкого перца, 100 г помидоров, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.

Баклажаны помыть, нарезать кубиками, посыпать солью и оставить на 10–15 минут, после чего обжарить в разогретом растительном масле.

Сладкий перец очистить от семян, промыть и нашинковать. Лук очистить и измельчить. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить лимонным соком, посолить, перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный салат с яйцами и сливками

Ингредиенты

400 г картофеля, 3 яйца, 2 столовые ложки сливок, 30 г сливочного масла, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Сливочное масло растопить на водяной бане, залить сливками и взбить с помощью венчика до образования однородной массы.

Зелень укропа, зелень петрушки промыть и нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, залить полученной заправкой, посолить и хорошо перемешать.

Картофельный салат с чесноком

Ингредиенты

400 г картофеля, 6 зубчиков чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить, поставить на огонь и отварить, после чего нарезать кубиками. Чеснок очистить и растереть в кашицу. Зелень укропа промыть и мелко нарубить. Уксус соединить с маслом, посолить, поперчить тщательно перемешать. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой.

Картофельный салат с редисом и зеленым горошком

Ингредиенты

250 г картофеля, 150 г редиса, 250 г зеленого горошка (консервированного), 100 г огурцов, 150 г яблок, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки майонеза, зеленый лук, листовой салат, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить, нарезать ломтиками и полить растительным маслом. Огурцы нашинковать. Редис помыть и нарезать кружочками. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и мелко нарубить. Зеленый лук измельчить. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, заправить майонезом и хорошо перемешать.

Полученную массу горкой выложить на плоское блюдо, выстеленное листьями салата.

Картофельный салат с яблоками и сельдереем

Ингредиенты

150 г картофеля, 150 г моркови, 150 г корня сельдерея (консервированного), 150 г зеленого горошка (консервированного), 150 г огурцов (соленых), 150 г яблок, 2 луковицы, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка кетчупа, зелень укропа, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и измельчить аналогичным образом.

Лук очистить и нашинковать, корень сельдерея нарезать кусочками.

Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и мелко нарубить. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.

Кетчуп соединить с майонезом, добавить черный перец и мелкорубленую зелень укропа, зелень петрушки.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, посолить и хорошо перемешать.

Картофельный салат с вареными яйцами

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г огурцов, 200 г помидоров, 2 яйца, 200 г сметаны, зеленый лук, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.

Огурцы помыть, очистить и измельчить. Помидоры помыть и нарезать дольками.

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Зеленый лук промыть и нашинковать.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, заправить сметаной и хорошо перемешать.

Картофельный салат с морковью и квашеной капустой

Ингредиенты

300 г картофеля, 250 г квашеной капусты, 200 г моркови, 200 г сметаны, зеленый лук, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками. Капусту промыть, нашинковать, посолить и слегка размять. Зеленый лук и зелень петрушки промыть и нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить сметаной, посолить и хорошо перемешать.

Картофельный салат с морской капустой

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г морской капусты (консервированной), 100 г моркови, 50 г огурцов (соленых), 1 луковица, 100 г майонеза, 0,25 лимона, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать ломтиками. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить. Капусту промыть и слегка отжать. Лук очистить и нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить, хорошо перемешать и украсить нарезанным ломтиками лимоном и мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный салат с солеными огурцами и зеленым горошком

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г моркови, 150 г огурцов (соленых), 150 г майонеза, 100 г зеленого горошка (консервированного), 2 яйца, зеленый лук, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть под струей холодной воды. Зеленый лук промыть и измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, заправить майонезом, посолить и перемешать.

Яйца сварить вкрутую, очистить, аккуратно нарезать кружочками и украсить ими готовое блюдо перед подачей на стол.

Картофельный салат со сладким перцем

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г сладкого перца, 100 г помидоров, 100 г огурцов, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г майонеза, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кусочками. Сладкий перец очистить от семян, промыть и нашинковать. Помидоры нарезать дольками, огурцы – кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки промыть и нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить и перемешать.

Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на мелкой терке.

Готовое блюдо посыпать тертым яйцом и украсить веточками петрушки.

Картофельный салат с квашеной капустой и зеленым луком

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г квашеной капусты, 2 яйца, 150 г майонеза, зеленый лук, черный молотый перец.

Способ приготовления

Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать небольшими кусочками.

Капусту промыть и слегка отжать. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Зеленый лук промыть и измельчить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, поперчить и хорошо перемешать.

Картофельный слоеный салат

Ингредиенты

300 г картофеля, 70 г зеленого горошка (консервированного), 100 г огурцов (соленых), 100 г моркови, 3 яйца, 150 г майонеза, зеленый лук, зелень сельдерея, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и натереть на крупной терке. Огурцы очистить от кожицы и измельчить аналогичным образом. Яйца сварить вкрутую, очистить, отделить белки от желтков и по отдельности натереть их на мелкой терке. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и дать стечь излишкам жидкости. Зеленый лук измельчить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник слоями в следующем порядке: картофель, огурцы, лук, белки, морковь. Каждый слой промазать майонезом, картофель посолить. Сверху готовый салат посыпать тертым желтком и украсить веточками сельдерея.

Картофельный салат по-русски

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г моркови, 2 яйца, 70 г зеленого горошка (консервированного), 1 столовая ложка горчицы, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и измельчить. Яйца сварить вкрутую, очистить, белки отделить от желтков и нарезать кубиками.

Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, полить 1 столовой ложкой сока лимона, перемешать и оставить на 10–15 минут. Яичные желтки растереть с горчицей, добавить растительное масло, оставшийся лимонный сок и перемешивать до образования однородной массы.

Перед подачей на стол салат полить полученным соусом и посыпать мелкорубленой зеленью.

Картофельный салат с зеленым горошком и зеленым луком

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г зеленого горошка (консервированного), 100 г зеленого лука, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и дать излишкам жидкости стечь.

Зеленый лук промыть и мелко нарезать.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить и хорошо все перемешать.

Картофельный салат с хреном

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г свеклы, 2 яйца, 40 г корня хрена, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками. Корень хрена очистить и натереть на мелкой терке.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить уксус, 2 столовые ложки растительного масла, посолить, поперчить, перемешать и оставить на 1 час. Яйца сварить вкрутую, очистить, желтки отделить от белков, протереть сквозь сито и соединить с оставшимся растительным маслом. Полученной смесью заправить салат и хорошо все перемешать.

Винегрет пикантный

Ингредиенты

250 г картофеля, 100 г моркови, 150 г квашеной капусты, 100 г свеклы, 100 г огурцов (соленых), 1 луковица, 60 г изюма, 60 г зеленого горошка (консервированного), 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, 2 столовые ложки лимонного сока, зелень укропа, зелень петрушки, горчица, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

Свеклу очистить и измельчить аналогичным образом, затем залить холодной водой, добавить уксус, посолить, поставить на огонь и отварить, после чего извлечь с помощью шумовкой, а полученную жидкость сохранить. Капусту слегка отжать. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить. Лук очистить и нашинковать.

Изюм промыть, зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Лимонный сок соединить с горчицей, растительным маслом, влить немного свекольного отвара, посолить, довести до кипения на медленном огне и дать остыть.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, хорошо перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Винегрет с яблоками

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 г моркови, 150 г квашеной капусты, 100 г огурцов (соленых), 150 г яблок, 100 г свеклы, 1 луковица, 40 г зеленого горошка (консервированного), 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, зеленый лук, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и отварить, а затем очистить и нарезать соломкой.

Огурцы очистить, удалить семена и измельчить. Горошек откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Лук очистить и измельчить. Капусту слегка отжать.

Растительное масло соединить с уксусом и посолить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой и хорошо перемешать.

Зеленый лук и зелень укропа, зелень петрушки промыть, слегка обсушить, мелко нарубить и посыпать готовый винегрет перед подачей на стол.

Винегрет с красной фасолью

Ингредиенты

400 г картофеля, 150 г моркови, 200 г красной фасоли (консервированной), 150 г квашеной капусты, 150 г свеклы, 100 г огурцов (соленых), 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, сахар, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать соломкой.

Фасоль откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

Капусту промыть и слегка отжать. Лук очистить и мелко нарезать.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить растительным маслом, посолить, добавить щепотку сахара, посолить и тщательно все перемешать.

Винегрет с цветной капустой

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г моркови, 250 г цветной капусты, 100 г свеклы, 150 г огурцов, 50 г яблок, 100 г зеленого горошка (консервированного), 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь, отварить, очистить и нарезать кубиками. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками.

Цветную капусту разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду и отварить, после чего извлечь с помощью шумовки. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и нарезать соломкой. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг, слив жидкость в отдельную емкость, и промыть в холодной воде.

Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Зелень укропа, зелень петрушки промыть и нарубить. Растительное масло соединить с 1 столовой ложкой жидкости из-под зеленого горошка. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, посолить и хорошо перемешать.

Винегрет с грибами

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г моркови, 100 г квашеной капусты, 100 г свеклы, 150 г грибов (любых, соленых), 60 г зеленого горошка (консервированного), 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, сахар, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и отварить, после чего очистить и измельчить аналогичным образом.

Капусту промыть и слегка отжать.

Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и слить жидкость в отдельную емкость.

Грибы тщательно промыть и нарезать дольками.

Лук очистить и измельчить. Растительное масло разбавить небольшим количеством жидкости из-под зеленого горошка, добавить щепотку сахара и посолить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой и хорошо перемешать.

Винегрет с моченными яблоками

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г моркови, 150 г квашеной капусты, 100 г свеклы, 100 г огурцов (соленых), 100 г яблок (моченых), 50 г грибов (любых, соленых), 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, 1 чайная ложка горчицы, зелень укропа, сахар, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить от кожуры и нарезать кубиками.

Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь, отварить, очистить и нарезать кубиками. Капусту промыть и слегка отжать. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Грибы тщательно промыть и нарезать дольками. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить. Уксус соединить с растительным маслом, добавить горчицу, щепотку сахара, посолить и тщательно растереть до образования однородной массы.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, хорошо перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельная запеканка с мясным фаршем

Ингредиенты

600 г картофеля, 300 г свинины или говядины, 2 яйца, 250 г квашеной капусты, 150 мл мясного бульона, 150 г сметаны, 80 г сыра (любого, твердых сортов), 1 луковица, 15 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо хорошо промыть, очистить от пленок, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку вместе с луком. Полученный фарш обжарить в разогретом растительном масле, периодически помешивая, до образования золотистой корочки.

Картофель помыть, очистить и нарезать тонкими кружочками.

Сыр натереть на крупной терке, смешать с яйцами, добавить сметану, посолить, поперчить, влить мясной бульон и тщательно все перемешать.

Глубокий противень смазать сливочным маслом, равномерными слоями выложить в него картофель, фарш и капусту, а сверху полить полученным соусом.

Запеканку довести до готовности в предварительно разогретой духовке, разрезать на порционные куски и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Картофельная запеканка под сырным соусом

Ингредиенты

400 г картофеля (молодого), 2 помидора, 2 столовые ложки мелко нарезанных листьев сельдерея, 200 г ветчины, 6 яиц, 4 столовые ложки сливок (жирных), 200 г плавленого сливочного сыра, 1 стакан сметаны, растительное масло, зеленый лук, тимьян, зелень кинзы или петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Отварите картофель, разрежьте на части, обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. С помидоров снимите кожицу, мелко нарежьте зеленый лук, добавьте его в картофель вместе с мелко порубленным тимьяном, сельдереем, ветчиной, нарезанной узкими полосками. Посолите и поперчите по вкусу.

В отдельной миске взбейте яйца со сливками, солью, перцем, вылейте эту смесь на овощи, накройте крышкой и поставьте в духовку на 10 минут. В это время приготовьте соус. Взбейте сыр со сметаной, добавьте 5 столовых ложек зелени, подавайте запеканку к столу горячей с соусом.

Картофельная запеканка со свежими грибами и мозгами

Ингредиенты

700 г картофеля, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, $^1/_2$ стакана молока, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.

Для фарша: $^1/_2$ кг грибов (шампиньонов, вешенок, сыроежек), 200 г мозгов (отварных), 1 луковица, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель отварите в подсоленной воде и приготовьте пюре с добавлением воды (в которой он варился) и спассерованного репчатого лука. Сковороду смажьте маслом и ровным слоем выложите на нее пюре. Для начинки грибы промойте, порежьте их на маленькие кусочки, посолите, поперчите и поджарьте на сливочном или растительном масле с мелко нарезанным луком. Мозги отварите в подсоленной воде и смешайте с жареными грибами. Готовый фарш приправьте специями и выложите на слой картофельного пюре. Затем покройте его сверху оставшимся пюре, полейте молоком, посыпьте панировочными сухарями и поставьте в духовку для выпекания.

Запеканка из картофеля с селедкой

Ингредиенты

200 г сельди (соленой), 200 г пшеничного хлеба, 200 г яблок, 70 г сливочного масла, $^1/_2$ кг картофеля, 1 луковица, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 яйца, 300 г огурцов, 300 г помидоров, 1 стакан сметаны, зелень укропа или петрушки, черный молотый перец.

Способ приготовления

Вымоченное филе сельди мелко порубите и соедините с мелко нарубленными яблоками, сваренными вкрутую яйцами, размоченным в воде хлебом, добавьте масло, перец, уксус. Отварной картофель порежьте кружочками и выложите на сковороду, смазанную маслом, на картофель выложите приготовленную селедочную начинку, поперчите, посыпьте зеленью и залейте сметаной.

Поставьте сковороду в духовку и выпекайте.

Картофельная запеканка с кукурузой молочной спелости

Ингредиенты

600 г картофеля, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана молока, черный молотый перец, соль.

Для фарша: 400 г кукурузы молочной спелости, соль.

Способ приготовления

Сырой картофель натрите на терке, посолите, поперчите, смешайте с яйцом и переложите на сковороду, смазанную сливочным маслом.

Равномерно распределите смесь по поверхности сковороды и поставьте ее в разогретую духовку на 10 минут, затем выньте сковороду и выложите на слегка подпеченный слой картофеля слой подсоленной кукурузы, равномерно распределите ее и залейте все молоком. Поставьте сковороду в духовку и продолжайте запекать до готовности.

Картофельная запеканка со щавелем

Ингредиенты

800 г картофеля, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана сметаны (жидкой) или майонеза, черный молотый перец, соль.

Для начинки: $^1/_2$ кг щавеля, 3 яйца, соль.

Способ приготовления

Сырой картофель натрите на крупной терке, добавьте соль, перец, смешайте с сырым яйцом и переложите на сковороду, смазанную сливочным маслом. Тертый картофель распределите по поверхности сковороды и поставьте ее в разогретую духовку на 10–15 минут. Выньте сковороду и выложите на картофель слой рубленого щавеля, смешанного с рублеными вареными яйцами и приправленного солью. Равномерно распределите начинку и залейте все сметаной или майонезом. Поставьте сковороду в духовку и запекайте картофель со щавелевой начинкой до полной готовности.

Запеканка из тертого картофеля

Ингредиенты

$^1/_2$ кг картофеля, 200 г шпика (копченого), 1 стакан простокваши, сода на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Очищенный картофель натрите, отожмите через марлю. Отжатый картофель посолите, перемешайте с простоквашей (можно со взбитым яйцом). В форму положите тонко нарезанный шпик. В приготовленную картофельную массу добавьте соду и выложите ее в форму на шпик, сверху снова положите слой шпика и запекайте все в духовке в течение 45 минут. Готовую запеканку подавайте со сметаной или растопленным маслом.

Запеканка из картофеля с мясом и ливером

Ингредиенты

700 г картофеля, 60 г сливочного масла, 2 яйца, $^1/_2$ стакана молока, $^1/_2$ стакана сметаны, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.

Для фарша: 400 г свинины (жареной), 100 г ливера (отварного), 2 луковица, специи (любые).

Способ приготовления

Очищенный картофель отварите в подсоленной воде и приготовьте пюре с добавлением молока и рубленых вареных яиц. На противень, смазанный маслом, посыпанный панировочными сухарями, выложите слой картофельного пюре и разровняйте его, положите на него слой фарша из жареной свинины, кольца репчатого лука, а сверху – слой отварного ливерного фарша. Верх покройте картофельным пюре, смажьте его сметаной и посыпьте сухарями, запекайте в духовке.

Картофельная запеканка с морковью

Ингредиенты

8 картофелин, 3 морковки, 1 стакан молока, 60 г растительного масла, гвоздичка, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель пожарьте на растительном масле и сложите в смазанную форму. На крупной терке натрите морковь и посыпьте ею картофель. В молоко добавьте соль, перец, пряности и этой смесью залейте картофель с морковью. После чего поставьте запекаться в заранее разогретую духовку.

Картофельная запеканка с помидорами

Ингредиенты

10 картофелин, 5 яиц, 6 помидоров, 2 луковицы, 40 г сыра (любого), 70 г растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Вымытый картофель отварите до неполной готовности, после чего очистите и нарежьте брусочками. На сковороду налейте растительного масла и, когда оно разогреется, высыпьте нарезанный картофель. Обжаренный картофель оставьте на некоторое время и займитесь приготовлением томатной пасты. Порежьте помидоры и лук полукольцами, обжарьте их на растительном масле.

Готовую пасту выложите на обжаренный картофель. Яйца взбейте до образования пены, посолите и поперчите, после чего вылейте яичную смесь на картофель с помидорами и поставьте в заранее нагретую духовку для запекания. Сверху блюдо можно посыпать тертым сыром. Выпекайте до готовности яиц и сыра.

Картофельная запеканка с зеленью

Ингредиенты

$^1/_2$ кг картофеля, 150 г сыра (любого, твердых сортов), 4 яйца, 200 г лука, $^1/_2$ л молока, 2 столовые ложки жира, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистите, порежьте на равные кружочки и обжарьте до образования золотистой корочки. Залейте его небольшим количеством молока (так, чтобы молоко только покрывало картофель), посолите, поперчите и прогрейте под закрытой крышкой 5–10 минут, чтобы молоко впиталось в картофель. Сыр натрите на крупной терке, зелень мелко порубите, лук ошпарьте кипящей водой и нарежьте тонкими полукольцами. Яйца взбейте веселкой или миксером и смешайте с сыром, зеленью и луком, верхний слой сделайте из сыра.

В глубокую сковороду или скороварку уложите слоями картофель, яичную смесь и лук.

Полейте все небольшим количеством подогретого молока и поставьте в духовой шкаф на 15–20 минут. Готовую запеканку украсьте зеленью и сыром.

Картофельная запеканка с перцем

Ингредиенты

1 кг картофеля, 2 яйца, 3 луковицы, 1 стакан молока, 3 столовые ложки масла, 1 столовая ложка молотого перца, соль.

Способ приготовления

В протертый горячий вареный картофель добавьте горячее молоко, сырые яйца, соль, растопленное масло, всыпьте перец и хорошо перемешайте. Переложите половину всей массы на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, разровняйте, положите на нее слой поджаренного лука и накройте остальной частью массы, снова разровняйте, смажьте сметаной или сбрызните маслом, поставьте в горячий духовой шкаф и запекайте 25–30 минут.

К картофельной запеканке можно подать молочный, сметанный или грибной соус. Картофельную запеканку можно приготовить с овощным или мясным фаршем.

Вестфальская запеканка с зеленью

Ингредиенты

$^1/_2$ кг картофеля (молодого), $^1/_2$ кг квашеной капусты, 200 г сыра (любого, твердых сортов), 200 г лука, 100 г яблок, 100 г груш, 4 яйца, $^1/_2$ л молока, 40 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистите и отварите в подсоленной воде до полуготовности. Зелень мелко порубите, лук ошпарьте кипящей водой, нарежьте полукольцами. Яблоко и грушу очистите и нарежьте тонкой соломкой. Квашеную капусту мелко нашинкуйте и потушите с маслом до мягкости. Яйца взбейте с маслом и соедините с мелко нарубленной зеленью и луком.

В глубокую сковороду или сотейник сложите слоями картофель, яйца, сыр, капусту, нарезанные яблоко и грушу и снова яйца и сыр. Влейте подогретое молоко и запеките в горячем духовом шкафу в течение 20–25 минут до образования золотистой корочки.

Готовую запеканку украсьте рубленой зеленью и отдельно подайте кипяченое молоко.

Картофельная запеканка с тимьяном

Ингредиенты

1 кг картофеля, 150 г сыра (любого), 100 г лука, 3 яйца, 1 стакан молока или сливок, 40 г сливочного масла, тимьян, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистите и сварите в подсоленной воде до полуготовности, подсушите и натрите на крупной терке, пересыпьте солью. Сыр также натрите на крупной терке, смешайте с маслом, взбитыми яйцами и рубленым луком. Добавьте тимьян и перец.

В жаропрочную керамическую посуду сложите слоями картофель и сыр, залейте все сливками и поставьте запекаться в духовой шкаф до образования золотистой корочки. Готовую запеканку посыпьте рубленой зеленью. Отдельно подайте парное молоко или сливки.

Картофельная запеканка «Каприз»

Ингредиенты

400 г картофеля (молодого), $^1/_2$ кг квашеной капусты, 150 г сыра (любого), 100 г лука, 100 г яблок, 1 стакан овощного бульона, 50 г сливочного масла, 10 г дрожжей, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель очистите и отварите в подсоленной воде с молоком, разомните вилкой с добавлением молока и масла. Сыр натрите на крупной терке или нарежьте длинной тонкой соломкой. Лук ошпарьте кипящей водой, натрите на крупной терке. Яблоко очистите и нарежьте тонкими кружочками. Квашеную капусту мелко нарежьте и потушите в масле до мягкости. Дрожжи разведите в подогретом овощном бульоне и смешайте с картофелем.

В глубокой сковороде разогрейте масло, уложите слой картофельного пюре, затем тушеную капусту, яблоко, сыр, лук и петрушку, снова слои картофеля и капусты. Закройте запеканку, густо посыпав ее твердым сыром. Поставьте блюдо томиться в духовой шкаф на 25–30 минут, пока сыр полностью не расплавится и не покроется румяной корочкой. При подаче посыпьте готовую запеканку рубленой зеленью. Отдельно подайте кипяченое горячее молоко или бульон.

Сырная запеканка

Ингредиенты

8 картофелин, 2 яйца, 1 $^{1}/_{2}$ стакана молока, 150 г сыра (любого), 50 г маргарина, 1 чайная ложка соли, перец.

Способ приготовления

Очистите картофель и нарежьте его очень тонкими ломтиками. Натрите острый сыр, половину отсыпьте в нарезанную картошку. Смешайте молоко с яйцом, посолите смесь, поперчите, а потом вылейте ее в нарезанный картофель с сыром. Как следует перемешайте все еще раз.

Разогрейте духовку до 200 °С. Сковороду смажьте маслом или маргарином и вылейте в нее смесь. Сверху посыпьте оставшимся сыром и зеленью. Запекайте в течение получаса.

Запеканка «К ужину»

Ингредиенты

8 картофелин, 3 луковицы, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 100 г молока, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Очистите картофель и отварите его. Сваренный картофель нарежьте небольшими дольками. Лук очистите и порежьте полукольцами, смешайте его с нарезанным картофелем.

Налейте в миску молоко и разбейте туда яйца; хорошенько взбейте смесь, посолите и добавьте растопленное сливочное масло.

Смажьте сковороду маслом, выложите на нее картофель с луком, залейте все молочным соусом и поставьте в нагретую духовку. Как только блюдо покроется румяной корочкой, запеканка готова.

Запеканка из картофеля с овощами

Ингредиенты:

4 картофелины (большие), 100 г гороха, 2 морковки (большие), 1 корень сельдерея, $^1/_4$ кочана белой капусты, брынза, сливочное масло, соль.

Способ приготовления

Картофель, морковь, сельдерей, капусту и горох очистите, промойте и варите в кастрюле в 1 л подсоленной воды. Когда овощи станут мягкими, откиньте их на дуршлаг, дайте стечь воде и нарежьте их на маленькие кусочки (кроме гороха).

Суп, в котором варились овощи, подается отдельно к столу с лапшой.

«Ужин по-итальянски»

Ингредиенты

10 картофелин, 5 яиц, 6 помидоров, 2 луковицы, 40 г сыра (любого), 70 г масла растительного, перец, соль.

Способ приготовления

Чисто вымытый картофель отварите до неполной готовности. Затем очистите и нарежьте брусочками. На сковороду налейте растительного масла и, когда оно разогреется, высыпьте нарезанный картофель. Обжаренный картофель отставьте на некоторое время и займитесь приготовлением томатной пасты.

Порежьте помидоры и лук полукольцами, обжарьте их на растительном масле. Готовую пасту выложите на обжаренный картофель. Взбейте в пену яйца, чуть посолите и поперчите. Вылейте яичную смесь на картофель с помидорами и поставьте в заранее нагретую духовку для запекания. Сверху блюдо можете посыпать тертым сыром. Выпекайте до готовности яиц и сыра.

Картофельная запеканка с беконом

Ингредиенты

250 г картофеля, 70 г бекона, 20 г зеленого горошка (консервированного), 30 г корнишонов, 3–4 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать кубиками, а бекон – тонкими ломтиками.

Чеснок измельчить, зеленый лук промыть и нарубить.

Глубокий противень смазать растительным маслом и выложить дно ломтики бекона, сверху поместить картофель, лук и чеснок, посолить и поперчить.

Запеканку поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности, после чего разрезать на порционные куски и украсить корнишонами и зеленым горошком.

Картофельная запеканка с бараниной

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г баранины, 60 г сметаны, 1 луковица, 150 г мясного бульона, 3 столовые ложки оливкового масла, 10 г сливочного масла, зелень мяты, чабрец, тимьян, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой. Лук нашинковать и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Баранину хорошо промыть, удалить пленки и нарезать соломкой вдоль волокон.

Зелень промыть, нарубить, добавить несколько капель масла, посолить, поперчить и тщательно растереть. Затем влить мясной бульон, добавить сметану и хорошо перемешать.

Глубокий противень смазать сливочным маслом, на дно выложить баранину, а сверху картофель и обжаренный лук, залить полученным соусом.

Запеканку поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности, после чего разрезать на порционные куски.

Картофельная запеканка со шпинатом

Ингредиенты

400 г картофеля, 150 г шпината, 200 г моркови, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 2 луковицы, 200 мл молока, 200 г мясного бульона, 40 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1 столовая ложка муки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, очистить, нарезать тонкими кружочками, опустить в кипящий мясной бульон и варить до готовности, после чего вынуть с помощью шумовки и выложить на тарелку.

Лук очистить, нашинковать и слегка обжарить в разогретом растительном масле, после чего добавить измельченный шпинат и пассеровать в течение 5 минут.

Муку обжарить в растопленном сливочном масле и остудить. Затем, помешивая, влить молоко, посолить и довести на слабом огне до консистенции густой сметаны. В полученную смесь добавить 50 г сыра, натертого на терке и прогревать до образования однородной массы.

Глубокий противень смазать растительным маслом и выложить на него слоями картофель, морковь и обжаренный с луком шпинат.

Залить все полученным соусом, посыпать оставшимся тертым сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельная запеканка с шампиньонами

Ингредиенты

400 г картофеля, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г растительного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой.

Лук очистить, измельчить и слегка обжарить в разогретом растительном масле.

Грибы хорошо промыть и нарезать тонкими ломтиками.

Чеснок очистить, растереть, смешать с 1 столовой ложкой растительного масла, смазать им глубокий противень, на дно которого слоями выложить картофель, лук и грибы, затем посолить и посыпать панировочными сухарями.

Запеканку поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности, после чего разрезать на порционные куски и украсить веточками петрушки.

Картофельная запеканка с капустой и луком

Ингредиенты

200 г картофеля, 400 г белокочанной капусты, 2 луковицы, 2 яйца, 200 мл молока, 50 г молотых сухарей, 3 столовые ложки растительного масла, 10 г сливочного масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Капусту промыть, нашинковать, опустить в кипящее молоко и довести до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости и пропустить через мясорубку.

Картофель помыть, очистить и натереть на крупной терке.

Белки аккуратно отделить от желтков и взбить до образования пены, а желтки растереть с щепоткой соли.

Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка.

Картофель соединить с капустной массой, добавить молотые сухари, растертые желтки и взбитые белки, лук, посолить, поперчить и тщательно все перемешать.

Полученную массу выложить на глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом, поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности. Перед подачей на стол запеканку разрезать и украсить каждый кусок веточками укропа.

Картофельная запеканка с кальмаром и анчоусами

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 г мяса кальмара, 150 г анчоусов, 2 яйца, 2 луковицы, 100 г овощного бульона, 200 мл молока, 20 г сливочного масла, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Мясо кальмара промыть, отварить в подсоленной воде, вынуть с помощью шумовки и нарезать кольцами. Яйца хорошо взбить вилкой, добавить молоко, овощной бульон, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Глубокий противень смазать сливочным маслом, на дно слоями выложить нарезанный кольцами репчатый лук, анчоусы, картофель и мясо кальмара. Залить все полученным соусом и довести до готовности в предварительно разогретой духовке. Перед подачей на стол запеканку посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Картофельная запеканка с форелью

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г филе форели, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 10 г сливочного масла, 2 г мускатного ореха, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и отварить в подсоленной воде, после чего лишнюю жидкость слить, добавить сливочное масло, слегка поперчить и взбить в пышное пюре. Филе форели промыть и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, нарезать полукольцами, поместить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого оттенка.

Глубокую сковороду смазать сливочным маслом, ровным слоем выложить картофельное пюре, а сверху равномерно распределить форель и лук, посыпать мускатным орехом, посолить и смазать майонезом.

Запеканку довести до готовности в предварительно разогретой духовке, после чего разрезать на порционные куски и посыпать все мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельная запеканка с малосольными огурцами

Ингредиенты

400 г картофеля, 200 г пикши (копченой), 200 г огурцов (малосольных), 2 яйца, 150 г сметаны, 80 г сыра (любого, твердых сортов), 5 столовых ложек лимонного сока, 10 г горчицы, 15 г сливочного масла, зелень петрушки, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками.

Сыр натереть на крупной терке.

Огурцы очистить от кожицы и нарезать мелкими ломтиками.

Яйца взбить венчиком, добавить сметану, горчицу и перемешивать до образования однородной массы.

Филе копченой пикши нарезать соломкой.

Глубокий противень смазать сливочным маслом, слоями выложить пикшу, картофель и огурцы, посолить, сбрызнуть лимонным соком, залить полученным соусом и посыпать натертым сыром.

Запеканку довести до готовности в предварительно разогретой духовке, а перед подачей на стол разрезать на порционные куски и украсить зеленью петрушки и укропа.

Картофельная запеканка с белыми грибами

Ингредиенты

400 г картофеля, 500 г белых грибов, 2 луковицы, 3 яйца, 60 г сливочного масла, 80 г сыра (любого, твердых сортов), 50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать ломтиками. Грибы тщательно промыть и измельчить.

Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого оттенка, добавить грибы, залить сметаной и тушить в течение 10–15 минут.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить панировочные сухари, поперчить и хорошо перемешать.

Глубокий противень смазать растительным маслом, ровным слоем выложить полученную массу, залить взбитыми яйцами, посыпать тертым сыром и поместить в предварительно разогретую духовку. Готовое блюдо разрезать на порционные куски и украсить веточками петрушки.

Картофельная запеканка с грибами и куриной печенью

Ингредиенты

300 г картофеля, 400 г куриной печени, 200 г шампиньонов, 100 г моркови, 4 яйца, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, разрезать на четыре части, отварить и размять в пюре, добавив 3 яйца, соль и красный молотый перец.

Оставшееся яйцо сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Куриную печень хорошо промыть. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить и нашинковать.

Грибы промыть, нарезать ломтиками и обжарить в растительном масле вместе с луком и морковью до полуготовности, добавить промытую печень, посолить и тушить, накрыв крышкой.

Глубокую сковороду смазать растительным маслом, равномерным слоем выложить картофельное пюре, сверху распределить массу из грибов, печени и овощей, а затем украсить все кружочками яйца. Запеканку поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности.

Картофельная запеканка с сыром и кусочками лосося

Ингредиенты

600 г картофеля, 80 г сыра (любого, твердых сортов), 400 г филе лосося, 300 г брокколи, $^1/_2$ лимона, 100 мл молока, 20 г сливочного масла, 4 яйца, 200 мл сливок 20 %-ной жирности, 3 г мускатного ореха, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Из лимона выжать сок, добавить соль, черный молотый перец и тщательно перемешать. Филе лосося нарезать ломтиками, залить полученным маринадом и оставить на 25–30 минут. Затем опустить в кипящую воду на 5–7 минут, после чего вынуть с помощью шумовки.

Картофель помыть, сварить, очистить и нарезать кружочками.

Брокколи промыть, опустить в кипящую воду на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

Сливки взбить с молоком, добавить яйца, тертый сыр, мускатный орех, посолить, поперчить и перемешать до образования однородной массы.

Глубокий противень смазать сливочным маслом, слоями выложить картофель, брокколи и филе семги и залить все полученным соусом.

Запеканку поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности.

Перед подачей на стол посыпать рубленым укропом.

Картофельная запеканка с мясом крабов

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г мяса краба, 100 г креветок, 2 яйца, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 2 столовые ложки майонеза, 15 г сливочного масла, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, залить водой и варить на слабом огне до готовности, после чего остудить, очистить и нарезать кубиками. Креветки отварить в кипящей подсоленной воде и очистить. Мясо краба нарезать тонкими ломтиками. Яйца хорошо взбить, добавить майонез, немного кипяченой воды, натертый на крупной терке сыр и тщательно перемешать.

Глубокий противень смазать сливочным маслом, ровным слоем выложить половину картофеля, сверху поместить мясо краба, затем снова слой картофеля, а сверху – креветки, после чего полить все полученным соусом и запечь в предварительно разогретой духовке.

Готовое блюдо разрезать на порционные куски и посыпать измельченной зеленью укропа.

Картофельная запеканка с сельдереем и зубаткой

Ингредиенты

400 г картофеля, 400 г филе зубатки, 150 г моркови, 80 г корня сельдерея, 150 мл молока, 2 яйца, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки зеленого горошка (консервированного), 80 г сыра (твердых сортов), 20 г сливочного масла, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать тонкой соломкой, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить измельченный корень сельдерея, натертую морковь, зеленый горошек, влить немного воды, посолить и тушить до полуготовности.

Лук очистить и нарезать кольцами.

Филе зубатки промыть, нарезать ломтиками, поперчить и посолить.

Яйца взбить с щепоткой соли, добавить натертый на крупной терке сыр, влить молоко и перемешать до образования однородной массы.

Глубокий противень смазать сливочным маслом, ровным слоем распределить тушеные овощи, сверху выложить лук и кусочки рыбы и залить все полученным соусом.

Запеканку довести до готовности в разогретой духовке и разрезать на порционные куски.

Картофельная запеканка с помидорами и шампиньонами

Ингредиенты

150 г картофеля, 250 г помидоров, 250 г шампиньонов, 5 яиц, 1 луковица, 250 г бекона, 100 мл сливок, 60 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать небольшими ломтиками.

Помидоры помыть, опустить в кипящую воду на 10–15 секунд, после чего извлечь с помощью шумовки, удалить кожицу и нарезать небольшими кусочками. Грибы тщательно промыть и измельчить.

Лук очистить, нашинковать и слегка обжарить в растопленном сливочном масле. Затем добавить грибы, картофель, помидоры, нарезанный ломтиками бекон и держать на среднем огне еще 5–7 минут.

Яйца взбить с солью, добавить сливки, натертый на крупной терке сыр и тщательно перемешать.

Глубокий противень смазать растительным маслом, выложить смесь картофеля, грибов, помидоров и бекона, сверху залить полученным соусом и запечь в предварительно разогретую духовку.

Картофельная запеканка с колбасой

Ингредиенты

200 г картофеля, 80 г колбасы (обезжиренной), 4 яйца, 1 луковица, 80 мл сливок, 50 г сливочного масла, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, отварить, очистить и нарезать небольшими кубиками.

Лук очистить, измельчить и слегка обжарить в растопленном сливочном масле. Затем добавить нарезанную соломкой колбасу, картофель, посолить и держать на среднем огне еще 1–2 минуты.

Яйца хорошо взбить, влить сливки, добавить натертый на крупной терке сыр, посолить, поперчить и перемешать до образования однородной массы.

Глубокий противень смазать маслом, на дно ровным слоем выложить смесь картофеля и колбасы, залить полученным соусом и довести до готовности в предварительно разогретой духовке. Готовую запеканку разрезать на порционные куски и посыпать мелкорубленым зеленым луком.

Картофельная запеканка с оливками

Ингредиенты

200 г картофеля, 50 г оливок (без косточек), 80 г помидоров, 8 яиц, 150 г сыра (любого, твердых сортов), 2 луковицы, 80 мл сливок, 70 г сливочного масла, 2 столовые ложки оливкового масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить и измельчить вместе с оливками.

Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу и нарезать небольшими кусочками.

На сковороду с растопленным сливочным маслом выложить картофель, через несколько минут добавить лук, оливки и помидоры, посолить, поперчить и тушить до полуготовности.

Яйца взбить с щепоткой соли, влить сливки, добавить тертый сыр и тщательно перемешать.

Глубокий противень смазать оливковым маслом, ровным слоем выложить подготовленные ингредиенты, залить соусом и запечь в предварительно разогретой духовке.

Готовое блюдо нарезать порционными кусками и украсить зеленью петрушки.

Картофельная запеканка с цветной капустой

Ингредиенты

200 г картофеля, 200 г цветной капусты, 200 г творога (нежирного), 3 яйца, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 50 г сливочного масла, 60 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, отварить, очистить и нарезать небольшими кусочками. Цветную капусту промыть, опустить в кипящую подсоленную воду на 10–15 минут, после чего откинуть на дуршлаг, остудить и разобрать на соцветия.

Яйца взбить с небольшим количеством соли, добавить сметану, тертый сыр, протертый сквозь мелкое сито творог и тщательно все перемешать.

Глубокий противень смазать сливочным маслом, слоями выложить картофель, капусту и смесь яиц, творога и сыра.

Запеканку довести до готовности в предварительно разогретой духовке.

Картофельная запеканка со свининой

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г свиной печени, 300 г мякоти свинины, 250 мл молока, 80 г батона, 150 г моркови, 1 луковица, 150 г сыра (любого, твердых сортов), 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и разрезать на четыре части. Лук нарезать полукольцами, а морковь – соломкой. Печень промыть, очистить от пленок, нарезать крупными кусками, залить молоком и оставить на 30 минут.

Мякоть свинины промыть, залить водой и варить в течение 35–40 минут, после чего добавить морковь, лук и посолить. За несколько минут до готовности выложить в кастрюлю подготовленную печень.

Батон разломить на куски и залить небольшим количеством полученного бульона.

Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить яйца, поперчить, перемешать до образования однородной массы, выложить ровным слоем в глубокий противень, смазанный растительным маслом, посыпать тертым сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

Готовое блюдо разрезать на порционные куски и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельная запеканка с грибами и телятиной

Ингредиенты

200 г картофеля, 400 г мякоти телятины, 100 г грибов, 1 луковица, 30 г сладкого перца, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 30 г сливочного масла, 15 г томатной пасты, 200 г мясного бульона, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сливок, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Телятину тщательно промыть, очистить от пленок и пропустить через мясорубку вместе с луком. Грибы промыть и нарезать ломтиками. Сладкий перец очистить от семян, промыть и нашинковать. На сковороду с разогретым оливковым маслом выложить Подготовленные ингредиенты и слегка обжарить. Затем посолить, добавить томатную пасту, влить бульон и тушить до готовности.

Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде и размять в пюре, добавив сливки и сливочное масло (20 г).

Глубокий противень смазать оставшимся маслом, ровным слоем выложить полученный фарш, сверху поместить картофельное пюре, посыпать натертым на крупной терке сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

Готовую запеканку разрезать на порционные куски и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельная запеканка с морковью

Ингредиенты

200 г картофеля, 300 г моркови, 300 г мякоти свинины, 70 г сыра (любого, твердых сортов), 200 мл молока, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки растительного масла, 40 г сливочного масла, зеленый лук, зелень укропа, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, отварить, очистить и нарезать небольшими кружочками. Свинину тщательно промыть, очистить от пленок, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Полученный фарш обжарить в растительном масле.

Морковь помыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

Муку обжарить в растопленном сливочном масле (20 г), влить молоко и перемешивать до образования однородной массы, после чего добавить натертый на крупной терке сыр.

Глубокий противень смазать оставшимся сливочным маслом, ровным слоем выложить фарш, сверху поместить кружочки моркови и картофеля, посыпать измельченным зеленым луком, посолить, поперчить и залить полученным соусом. Запеканку довести до готовности в предварительно разогретой духовке, после чего разрезать на порционные куски и украсить зеленью укропа и петрушки.

Картофельная запеканка со спаржей

Ингредиенты

400 г картофеля, 250 г спаржи, 150 г корейки (копченой), 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г сметаны, 20 г плавленого сыра, 1 столовая ложка муки, 50 г сыра (любого, твердых сортов), сахар, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать небольшими кубиками.

В кастрюлю с кипящей подсоленной водой поместить спаржу, добавить 20 г сливочного масла, щепотку сахара и довести до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости и нарезать ломтиками. Муку обжарить в оставшемся сливочном масле, добавить сметану, нарезанный кусочками плавленый сыр, развести небольшим количеством кипяченой воды, посолить и, постоянно помешивая, прогревать до образования однородной массы.

Глубокий противень смазать растительным маслом, на дно ровным слоем выложить картофель, сверху поместить нарезанную кусочками корейки и спаржу, залить полученным соусом и запечь в предварительно разогретой духовке.

Готовое блюдо разрезать на порционные куски и посыпать натертым на крупной терке сыром.

Картофельная запеканка с говядиной

Ингредиенты

300 г картофеля, 500 г мякоти говядины, 350 г шампиньонов, 2 яйца, 250 мл сливок, 100 г сливочного масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Говядину тщательно промыть, очистить от пленок и пропустить через мясорубку вместе с подготовленными грибами.

Полученный фарш обжарить в растопленном сливочном масле (80 г) до полуготовности. Картофель помыть, отварить, очистить и нарезать небольшими ломтиками. Яйца взбить, добавить сливки, мелкорубленую зелень укропа, фарш и картофель, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить ровным слоем на дно глубокого противня, смазанного оставшимся сливочным маслом, и поместить в предварительно разогретую духовку. Готовую запеканку разрезать на порционные куски.

Картофельная запеканка со свининой и баклажанами

Ингредиенты

200 г картофеля, 400 г мякоти свинины, 200 г баклажанов, 2 луковицы, 80 г сыра (любого, твердых сортов), 40 г сливочного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Свинину хорошо промыть, очистить от пленок и нарезать тонкими ломтиками вдоль волокон.

Овощи помыть и очистить. Картофель нарезать со ломкой, баклажаны – кружочками, лук – полукольцами.

Глубокую сковороду смазать сливочным маслом, на дно выложить слоями свинину, баклажаны, картофель и лук, посолить, поперчить, посыпать натертым на крупной терке сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

Готовое блюдо разрезать на порционные куски и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Супы

Картофельный суп классический

Ингредиенты

500 г картофеля, 60 г моркови, 40 г корня петрушки, 1 луковица, 15 г топленого свиного сала, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, мелко нарубить, выложить на сковороду с разогретым свиным салом и обжаривать до золотистого цвета. Затем добавить морковь и корень петрушки, натертые на крупной терке, и держать на среднем огне еще 2–3 минуты.

Картофель очистить, помыть, нарезать соломкой, положить в 0,75 л кипящей воды и варить на медленном огне до полуготовности.

Добавить подготовленные овощи, посолить и перемешать.

Суп «Бабушкин рецепт»

Ингредиенты

3–4 картофелины (крупные), 1 стакан крупы (любой), 1 луковица, 1 морковка, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Подготовьте какую-нибудь крупу (гречневую, овсяную, перловую, пшено и т. д. – не важно, что вы выберете), как следует промойте ее в теплой воде. Поставьте крупу вариться в сотейнике, постоянно помешивайте, не забыв посолить ее.

Варите кашу до готовности, т. е. до тех пор пока она не разбухнет. Сваренную кашу опустите в бульон и доведите до кипения на маленьком огне.

Приготовьте картофельную заправку. Для этого возьмите алюминиевую кастрюлю, смажьте дно маслом и выложите продукты в следующем порядке: порезанный кольцами репчатый лук, нарезанный ломтиками картофель, мелко нарезанную морковку. Каждый слой посолите.

Под закрытой крышкой и на медленном огне тушите овощи в течение 10 минут.

Приготовленные овощи смешайте с крупой в бульоне и поварите все в течение 3 минут.

Перед подачей к столу посыпьте картофельный суп мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Суп картофельный с черносливом

Ингредиенты

1 $^{1}/_{2}$–2 л воды, 400 г картофеля, 1 луковица, 5 столовых ложек грибов (любых, сушеных), 50 г чернослива,1 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка муки, $^{1}/_{2}$ лимона, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления

Сушеные грибы предварительно замочите на 1 час, проварите 20 минут, а затем мелко нашинкуйте и положите их в процеженный грибной бульон. Лук мелко порубите, спассеруйте на растительном масле, добавьте муку и продолжайте пассерование еще 4–5 минут, после чего доведите до кипения, добавьте картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм и варите до готовности. Подавайте с ломтиками лимона и зеленью.

Картофельный суп с пшеном

Ингредиенты

500 г картофеля, 60 г моркови, 40 г корня петрушки, 1 луковица, 50 г пшена, 20 г лука-порея, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, мелко нарубить, и обжарить на сковороде в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить морковь и корень петрушки, нарезанные тонкой соломкой, и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Пшено перебрать, промыть, залить водой, поставить на огонь и варить до полуготовности. Добавить подготовленные ингредиенты, посолить, довести до готовности, разлить по порционным тарелкам и посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Картофельный суп со свиным шпиком

Ингредиенты

500 г картофеля, 2 луковицы, 70 г пшена, 100 г свиного шпика, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой. Пшено перебрать, хорошо промыть и обдать кипятком.

Шпик нарезать кубиками, выложить на разогретую сковороду и обжарить, затем добавить измельченный лук и держать на небольшом огне еще 3–5 минут. В кастрюлю с кипящей водой положить подготовленные ингредиенты, посолить и довести до готовности.

Картофельный суп с манной крупой

Ингредиенты

400 г картофеля, 2 столовые ложки манной крупы, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать кубиками. Манную крупу слегка обжарить в разогретом растительном масле. В кастрюлю с кипящей водой положить подготовленную крупу и картофель, посолить и варить до готовности.

Горячий суп разлить по порционным тарелкам, поперчить и посыпать натертым на крупной терке сыром.

Картофельный суп с перловой крупой

Ингредиенты

400 г картофеля, 50 г перловой крупы, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Перловую крупу перебрать, хорошо промыть, залить холодной водой и оставить на 7 часов, после чего слить жидкость. Картофель помыть, очистить и нарезать кубиками. В кастрюлю с кипящей водой опустить подготовленную крупу, через 15 минут добавить картофель и варить еще 10–15 минут.

Лук очистить, измельчить, и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета, затем добавить мелкорубленую зелень петрушки и держать на небольшом огне еще 1–2 минуты, после чего выложить в кастрюлю с картофелем и перловой крупой. Суп посолить, добавить лавровый лист и довести до готовности.

Картофельный суп с горохом

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г гороха, 30 г топленого свиного сала, 1 луковица, 50 г моркови, 20 г корня петрушки, лавровый лист, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Горох перебрать, тщательно промыть, залить холодной водой и оставить на 5 часов, после чего слить жидкость. Картофель помыть, очистить и нарезать небольшими кубиками.

Лук очистить, мелко нарубить и обжаривать на сковороде с добавлением топленого сала до золотистого цвета. Затем положить к нему морковь и корень петрушки, нарезанные тонкой соломкой, и держать на небольшом огне еще 2–3 минуты.

Подготовленный горох выложить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения. Затем добавить картофель, обжаренные овощи, лавровый лист, посолить и варить до готовности. Суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный суп с брынзой

Ингредиенты

400 г картофеля, 120 г брынзы, 30 г сливочного масла, 0,25 лимона, зелень сельдерея, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящую подсоленную воду и варить на небольшом огне 15 минут. Брынзу измельчить, зелень сельдерея и петрушки промыть и нарубить.

Подготовленные ингредиенты и сливочное масло добавить к картофелю и довести до готовности.

Суп разлить по порционным тарелкам и украсить нарезанным тонкими ломтиками лимоном.

Картофельный суп с кислым молоком

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 мл молока (кислого), 100 г лука-порея, 30 г сливочного масла, 2 яйца, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой. Лук-порей промыть, нарубить, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить в течение 5 минут, после чего добавить картофель и поперчить.

Когда овощи будут готовы, положить в кастрюлю сливочное масло и дать еще раз закипеть. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками.

Готовый суп разлить по порционным тарелкам, положить в каждую из них кружочек яйца и влить немного кислого молока.

Картофельный суп с капустой и помидорами

Ингредиенты

500 г картофеля, 300 г белокочанной капусты, 100 г помидоров, 50 г моркови, 2 луковицы, 30 г корня петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г сметаны, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Капусту промыть, нашинковать, опустить в кипящую воду и довести до кипения. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и добавить к капусте.

Лук очистить, мелко нарубить, и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить морковь и корень петрушки, натертые на крупной терке, и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Полученную массу выложить в кастрюлю с готовящимся супом. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу, нарезать ломтиками, положить в суп за 5 минут до готовности и посолить.

Горячий суп разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной и посыпать все мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Картофельный суп с жареными помидорами

Ингредиенты

600 г картофеля, 150 г помидоров, 100 г моркови, 1 луковица, 30 г корня петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г сметаны, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель и корень петрушки помыть, очистить и нарезать соломкой.

В кипящую подсоленную воду положить Подготовленные ингредиенты и варить на медленном огне.

Лук очистить, мелко нарубить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (1 столовая ложка) и обжарить до золотистого цвета. Затем добавить натертую на крупной терке морковь и держать на среднем огне еще 2–3 минуты.

Полученную массу выложить в кастрюлю с готовящимся супом, посолить и довести до готовности. Помидоры помыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать дольками и обжарить в оставшемся растительном масле с обеих сторон.

Готовый суп разлить по порционным тарелкам, положить в каждую из них по две дольки обжаренных помидоров, щепотку рубленой зелени укропа и заправить сметаной.

Картофельный суп с сыром

Ингредиенты

500 г картофеля, 1 луковица, 50 г корня сельдерея, 0,75 л куриного бульона, 200 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, паприка, пшеничные сухари, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и измельчить. Корень сельдерея промыть, очистить и натереть на крупной терке.

Подготовленные овощи спассеровать в разогретом растительном масле. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой.

Куриный бульон довести до кипения, положить в него овощи и паприку, посолить, поперчить и варить в течение 15–20 минут.

Сыр натереть на крупной терке, добавить в кастрюлю и держать на небольшом огне до полного его расплавления.

Готовый суп разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки и сухариками.

Картофельный суп со щавелем

Ингредиенты

500 г картофеля, 300 г щавеля, 50 г моркови, 1 луковица, 120 г сметаны, 30 г корня петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой. Корень петрушки хорошо промыть, очистить и нашинковать.

В кипящую подсоленную воду положить Подготовленные ингредиенты и варить в течение 5 минут.

Лук очистить, мелко нарубить, и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить натертую на крупной терке морковь и держать на небольшом огне еще 2–3 минуты, после чего соединить с картофелем. Щавель хорошо промыть, слегка обсушить мелко нарезать, положить в кастрюлю за 10 минут до готовности и посолить. Горячий суп разлить по тарелкам и заправить сметаной.

Картофельный кулеш

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г шпика, 1 луковица, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, залить холодной водой, поместить на огонь и довести до кипения.

Шпик нарезать кубиками, обжарить на разогретой сковороде и добавить к картофелю.

Луковицу очистить и целиком поместить в кастрюлю с супом, посолить, добавить мелкорубленую зелень укропа и варить до готовности, после чего извлечь ее с помощью шумовки.

Картофельный суп с бараниной

Ингредиенты

600 г картофеля, 300 г баранины на косточке, 100 г моркови, 100 г помидоров, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка муки, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Баранину тщательно промыть, залить холодной водой, посолить и варить на медленном огне. Лук и морковь очистить и добавить к мясу. Помидоры помыть, надрезать крестообразно и тоже положить в кастрюлю.

Готовый бульон снять с огня и процедить, а баранину нарезать кусочками. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, залить полученным бульоном и отварить.

Муку обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, развести небольшим количеством теплой воды, влить полученную заправку в суп и дать еще раз закипеть. Чеснок очистить и тщательно растереть с солью и черным перцем.

Готовый суп разлить по порционным тарелкам, в каждую из них добавить по кусочку баранины, рубленую зелень петрушки и чеснок.

Картофельный суп с соей

Ингредиенты

600 г картофеля, 300 г сои, 1 луковица, 2 л мясного бульона, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка муки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Сою залить холодной кипяченой водой и настаивать в течение 13 часов, после чего поставить на огонь и варить до мягкости (приблизительно 4–5 часов). Лук очистить, нарезать полукольцами и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета, после чего положить в кипящий бульон и варить на медленном огне 5 минут.

Муку обжарить на сухой сковороде, развести небольшим количеством теплой воды, влить полученную заправку в бульон и довести до кипения, после чего добавить соевые бобы и варить еще 30 минут.

Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, положить в кастрюлю, посолить, поперчить и довести до готовности.

Картофельный суп по-крестьянски

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г белокочанной капусты, 50 г моркови, 50 г помидоров, 30 г корня петрушки, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Капусту промыть, нарезать квадратиками, положить в подсоленную кипящую воду и варить на медленном огне. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками и поместить в кастрюлю с капустой (после того как вода вновь закипит).

Лук очистить, мелко нарубить и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить морковь и корень петрушки, нарезанные тонкой соломкой, и держать на среднем огне еще 2–3 минуты.

Полученную заправку добавить в суп. Помидоры помыть, надрезать крестообразно, положить в кастрюлю за 5 минут до окончания варки и посолить.

Готовый суп разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной и посыпать все мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный суп с сосисками

Ингредиенты

500 г картофеля, 300 г сосисок, 1 луковица, 1 $^{1}/_{2}$ л мясного бульона, 100 г моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, залить бульоном, посолить и поставить на огонь. Морковь очистить, помыть, нарезать соломкой и тоже поместить в кастрюлю. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, затем добавить сосиски, нарезанные кружочками, и держать на среднем огне до подрумянивания. Выложить сосиски в кастрюлю за 5 минут до готовности, добавить мелкорубленую зелень петрушки и поперчить.

Суп разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Картофельный суп с гренками из творога

Ингредиенты

400 г картофеля, 150 г творога, 1 яйцо, 1 луковица, 1 $^{1}/_{2}$ л мясного бульона, 50 г сливочного масла, 150 г ржаного хлеба, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа, тмин, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать ломтиками, опустить в кипящий бульон, посолить и варить на медленном огне. Лук очистить, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле и добавить в бульон.

Когда картофель будет готов, часть его вынуть с помощью шумовки, размять в пюре с небольшим количеством сливочного масла, положить обратно в суп и дать закипеть.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и смазать его смесью творога, рубленой зелени укропа, тмина, сливочного масла, яйца и черного перца, после чего выложить на противень и запечь в предварительно разогретой духовке.

Готовый суп разлить по порционным тарелкам и подать на стол с гренками.

Картофельный суп с фасолью

Ингредиенты

600 г картофеля, 100 г красной фасоли, 1 $^{1}/_{2}$ л куриного бульона, 100 г моркови, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Фасоль перебрать, тщательно промыть, залить холодной водой и оставить на 4 часа, после чего жидкость слить. Бобы выложить в кипящий бульон, посолить и варить на медленном огне до мягкости.

Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и добавить к фасоли.

Лук очистить, измельчить и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета, затем соединить с натертой на крупной терке морковью и держать на среднем огне еще 2–3 минуты.

Полученную заправку положить в суп, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и варить до готовности. Затем разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный суп с цветной капустой и луком-пореем

Ингредиенты

500 г картофеля, 500 г цветной капусты, 150 г лука-порея, 150 г стручковой фасоли, 60 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту хорошо промыть и разобрать на соцветия.

Картофель помыть, очистить и нарезать ломтиками.

Лук-порей промыть, нарезать длинными кусочками и пассеровать в разогретом растительном масле в течение 3–4 минут.

Подготовленные ингредиенты осторожно выложить в кипящую подсоленную воду.

Стручковую фасоль хорошо промыть, разрезать каждый стручок на три части, положить в кастрюлю за 5 минут до окончания варки и посолить.

Готовый суп разлить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки и заправить сметаной.

Картофельный суп-лапша

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г муки, $^1/_2$ л мясного бульона, 1 яйцо, 70 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, запечь в духовке, очистить и размять в пюре, после чего добавить муку, яйцо, соль и тщательно все перемешать.

Полученное тесто раскатать в тонкий пласт и аккуратно нарезать в виде лапши.

В кипящий бульон выложить картофельную лапшу, посолить и варить 2–3 минуты.

Готовый суп разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Картофельный суп с опятами

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 г опят, 50 г моркови, 1 луковица, 2 л мясного бульона, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, измельчить и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Грибы тщательно промыть, нарезать, соединить с луком и жарить до полуготовности.

Морковь помыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить к грибам и луку, влить 100 мл бульона и тушить в течение 10–15 минут.

Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками и опустить в кастрюлю с доведенным до кипения оставшимся бульоном, после чего выложить туда же подготовленные овощи, посолить и варить до готовности.

Суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный суп с белыми грибами

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 г белых грибов, 100 г моркови, 2 луковицы, 200 г перловой крупы, 30 г сливочного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Перловую крупу перебрать, промыть, залить холодной водой и варить в течение 4 часов. Картофель и морковь помыть, очистить и нарезать соломкой. Грибы тщательно промыть, шляпки отсоединить от ножек и нарезать кусочками.

Подготовленные ингредиенты выложить в кастрюлю с перловой крупой, посолить и варить на медленном огне.

Лук очистить, измельчить и обжаривать в растопленном сливочном масле до золотистого цвета, после чего добавить нарезанные кружочками ножки грибов и довести до готовности на слабом огне, постоянно помешивая.

За 5 минут до окончания варки выложить лук с грибами в кастрюлю, поперчить, добавить лавровый лист, мелкорубленую зелень петрушки, накрыть крышкой и оставить на 20 минут. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Картофельный суп с лисичками и морковью

Ингредиенты

400 г картофеля, 500 г лисичек, 100 г моркови, зеленый лук, зелень петрушки, зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой, после чего опустить в кипящую подсоленную воду.

Грибы тщательно промыть, нарезать кусочками, опустить в кастрюлю с картофелем, дать снова закипеть и держать на слабом огне 10–15 минут.

Морковь помыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить в суп, посолить, поперчить и варить в течение еще 10 минут.

Зеленый лук и зелень петрушки, зелень укропа промыть, мелко нарезать, положить вместе с лавровым листом в кастрюлю и дать закипеть, после чего снять с огня, накрыть крышкой и оставить на 5–10 минут.

Куриный суп с картофелем «Любимый»

Ингредиенты

1 курица, 1 морковка, 5–6 картофелин, 1 яйцо, 70 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана молока, панировочные сухари, соль.

Способ приготовления

Сварите курицу, бульон процедите. Отдельно отварите начищенный картофель. Из сваренного картофеля приготовьте пюре, добавьте яйцо, сливочное масло, горячее молоко и быстро перемешайте, затем всыпьте муку и посолите. Полученное тесто разделите на отдельные шарики и обваляйте в панировочных сухарях.

Поставьте нагреваться сковороду, вылейте на нее кукурузное масло. Когда масло разогреется, выложите на сковороду картофельные шарики и обжарьте их до образования золотистой корочки. Шарики опустите в готовый куриный бульон.

Картофельный суп с зеленым горошком «Весенний»

Ингредиенты

Куриный бульон, 7 картофелин, 300 г зеленого горошка, 4 столовые ложки растительного масла, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Для приготовления этого блюда вам понадобится мелкий картофель, чтобы из него вырезать шарики. Каждый шарик должен быть примерно с фундук. Подготовленные шарики опустите в кипящую воду и варите 10 минут. Когда картофель сварится, слейте воду и вновь поставьте кастрюлю на огонь, чтобы немного шарики подсушить. Разогрейте сковороду с растительным маслом и выложите на нее шарики. Обжаривайте их до золотистого цвета.

Сваренный зеленый горошек прокрутите на мясорубке и полученное пюре залейте куриным бульоном. Хорошенько перемешайте и выливайте полученную смесь в сковороду с картофелем. Минут через пять посыпьте блюдо мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Картофельный суп с грибами «Грибное лукошко»

Ингредиенты

Картофель, молоко, бульон, грибы (любые, сушеные или свежие), лук, перец, соль.

Способ приготовления

Очистите картофель и отварите его в чуть подсоленной воде. Готовый картофель проверните через мясорубку. Пюре залейте горячим молоком и тщательно размешайте. Затем разбавьте это пюре горячим бульоном и размешайте, в итоге должен получиться суп нужной густоты. Грибы, сушеные или свежие, обжарьте на масле с добавлением шинкованного лука. Грибы поперчите и посолите. Готовые грибы выложите в суп и еще раз прокипятите.

Суп-пюре «Детская радость»

Ингредиенты

1 л куриного бульона, 4 картофелины, 2 пучка лука-порея, 600 г молока, 100 г сливок, 50 г сметаны, 200 г йогурта, перец, соль.

Способ приготовления

Поставьте кастрюлю с бульоном на огонь. Картофельные клубни почистите и нарежьте кубиками. Опустите картофель в кипящую воду, огонь убавьте. Порубите крупно сельдерей и лук-порей, заправьте ими картофельный суп. Когда картофель сварится, протрите суп через сито (если не получится, не отчаивайтесь, попробуйте еще раз). Затем возьмите сметану и сливки и перемешайте их, обязательно поперчите и посолите. После того как картофель и молочная заправка будут готовы, смешайте их вместе, доведите до кипения и отставьте остужаться.

Любой йогурт взбейте миксером и введите осторожно, все время помешивая, в остывший картофельный суп-пюре. Мелко нарежьте лук-порей и посыпьте им блюдо.

Суп картофельный «Пчелка»

Ингредиенты

1 л воды, 1 стакан меда, 50 г крахмала, 4 картофелины, 70 г муки, 2 яйца.

Способ приготовления

Возьмите мед, растопите его на водяной бане. В растопленный мед добавьте воды; постоянно помешивая, доведите смесь до кипения. Когда закипит, снимите пену. Разведите крахмал небольшим количеством воды и добавьте в мед. Картофельные клубни почистите и поставьте варить для пюре. Сваренный картофель проверните через мясорубку. Разбейте яйца и осторожно отделите желтки от белков. Взбейте желтки и добавьте их в картофель. Посолите картофель и хорошенько перемешайте. Затем взбейте белки и также добавьте их в картофельную смесь. В последнюю очередь всыпьте муку и все тщательно перемешайте. Из полученного теста налепите шарики и добавьте их в медовый отвар.

Суп из картофеля и манной крупы

Ингредиенты

3–5 картофелин, 1 пучок лука-порея, 20 г манной крупы, 2 яйца, 1 булка (черствая), соль.

Способ приготовления

Очистите картофель, нарежьте его соломкой и опустите в воду. Лук-порей промойте в холодной воде, нашинкуйте, добавьте его к картофелю. Варите суп в течение получаса под закрытой крышкой. Осторожно протрите горячий суп через сито, поставьте снова на огонь и доведите до кипения. Как только суп закипит, всыпьте в него манную крупу и оставьте на огне еще 10 минут. Разбейте сырое яйцо и осторожно отделите желток от белка. В отдельной миске разотрите желток с молоком и маслом, хорошенько перемешайте все и осторожно вливайте смесь в суп. Не забывайте все время помешивать суп. Варите до готовности. Порежьте белую сухую булку на тонкие ломтики. Разбейте яйцо в миску и смешайте его с молоком, чуть посолите. Обмакните ломтики булки в молочно-яичную смесь. Когда булка впитает молоко, выкладывайте гренки на раскаленную сковороду, смазанную маслом. Готовые гренки подавайте вместе с супом.

Картофельный суп с курицей и кореньями

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г куриного филе, 50 г моркови, 20 г корня петрушки, 20 г корня сельдерея, 50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка столового уксуса, зелень петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Куриное филе хорошо промыть, залить холодной водой, посолить и отварить. Полученную жидкость процедить, а мясо нарезать кусочками.

Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящий куриный бульон и варить на медленном огне 10 минут.

Морковь и корни петрушки и сельдерея помыть, очистить, нарезать тонкой соломкой и обжарить в разогретом растительном масле, после чего сбрызнуть уксусом, перемешать и добавить к картофелю.

Муку обжарить на сухой разогретой сковороде, развести небольшим количеством бульона, влить в кастрюлю, поперчить, посолить и варить до готовности.

Суп разлить по порционным тарелкам, в каждую из них положить кусочек курицы, немного сметаны и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный суп в горшочке

Ингредиенты

100 г картофеля, $^1/_2$ л мясного бульона, 100 г мяса цыпленка, 50 г моркови, 20 г лука-порея, 100 г савойской капусты, 10 г корня сельдерея, 10 г сливочного масла, ржаные сухарики, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать небольшими кубиками. Морковь и корень сельдерея помыть, очистить и нашинковать. Мясо цыпленка хорошо промыть и разрезать на кусочки. Савойскую капусту промыть, обдать кипятком и измельчить. Лук-порей промыть и нарубить.

В керамический горшочек выложить подготовленные ингредиенты, залить мясным бульоном, добавить сливочное масло, посолить, поперчить, накрыть крышкой и поместить в предварительно разогретую духовку на 45 минут.

Готовый суп разлить по порционным тарелкам и подать на стол с ржаными сухариками.

Картофельная похлебка с грибами и специями

Ингредиенты

400 г картофеля, 250 г грибов (любых), 1 луковица, 50 г моркови, 20 г корня сельдерея, 2 зубчика чеснока, 200 мл сливок, 70 г сыра (любого, твердых сортов), 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, тмин, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и измельчить, морковь и корень сельдерея хорошо помыть, очистить и натереть на крупной терке. В сотейник с растопленным сливочным маслом выложить лук и пассеровать в течение 2–3 минут, после чего добавить остальные подготовленные ингредиенты, муку, минут и растертый чеснок, поперчить и держать на огне еще 5 минут. Затем постепенно влить 1 л теплой воды и довести до кипения. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками и поместить в сотейник. Грибы хорошо промыть, нарезать ломтиками, добавить к картофелю и кореньям и варить на слабом огне 25–30 минут.

Влить в сотейник сливки, добавить натертый на крупной терке сыр, посолить, дать закипеть и снять с огня.

Суп молочный с картофельными клецками

Ингредиенты

1 л молока, 4 картофелины, 2 яйца, 3 столовые ложки муки, 1 столовая ложка масла.

Способ приготовления

Сваренный протертый картофель, сырые яичные желтки и муку смешать, посолить, затем прибавить взбитые яичные белки и снова перемешать. Полученное пюре брать столовой ложкой, края обровнять, затем чайной ложкой, смоченной в горячей воде, отделять клецки и опускать их в горячее молоко.

Варить клецки при самом слабом кипении без крышки 10 минут, после чего суп посолить и добавить масло.

Картофельный суп-пюре с крабовым мясом

Ингредиенты

200 г картофеля, 300 г крабового мяса, 0,75 л молока, 150 мл сливок, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, помыть, разрезать на четыре части, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего размять в пюре. Яйца сварить вкрутую, очистить, желтки отделить от белков и растереть со сливками.

В кипящую воду опустить крабовое мясо на 5–7 минут, после чего извлечь с помощью шумовки. Муку обжарить в растопленном сливочном масле. Молоко довести до кипения, добавить муку, крабовое мясо и варить 10–15 минут, после чего положить картофельное пюре и еще раз дать закипеть. Полученную массу протереть сквозь сито, смешать со сливками, посолить, поперчить и перемешать. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный суп-пюре со спаржей

Ингредиенты

200 г картофеля, 450 г спаржи, 100 г сливочного масла, 0,75 л молока, 2 столовые ложки муки, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, залить холодной водой и отварить, после чего размять в пюре. Спаржу промыть, измельчить, выложить в кипящую подсоленную воду и держать на небольшом огне 15–20 минут. Муку обжарить в растопленном сливочном масле (50 г) до золотистого цвета, после чего залить молоком и дать закипеть. Подготовленные овощи соединить с кипящим молоком, перемешать и еще раз довести до кипения. Полученную массу протереть сквозь сито и добавить оставшееся сливочное масло. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и украсить веточками петрушки.

Картофельный суп-пюре с лисичками на молоке

Ингредиенты

300 г картофеля, 450 г лисичек, 0,75 л молока, 100 г моркови, 200 мл сливок, 1 луковица, 2 яйца, 80 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, нарезать полукольцами и обжаривать в растопленном сливочном масле (40 г) до золотистого цвета, после чего добавить тертую морковь и держать на небольшом огне еще 1–2 минуты. Картофель очистить, помыть и нарезать кубиками. Грибы тщательно промыть, откинуть на дуршлаг, дать излишкам жидкости стечь и пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты выложить в кастрюлю с толстыми стенками, накрыть крышкой и тушить на медленном огне до готовности, после чего протереть сквозь сито. Муку слегка обжарить в оставшемся сливочном масле, залить молоком и довести до кипения. Соединить кипящее молоко с протертыми овощами, посолить и варить на медленном огне 7–10 минут. Желтки отделить от белков и тщательно взбить со сливками.

В готовый суп добавить полученную заправку, перемешать и разлить по порционным тарелкам.

Картофельный суп-пюре с ветчиной

Ингредиенты

400 г картофеля, 250 г ветчины, 0,75 л мясного бульона, 100 г сладкого перца, 100 г помидоров, 1 луковица, зеленый лук, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить от кожуры и нарезать ломтиками, ветчину – соломкой. Репчатый лук очистить и нашинковать. Зеленый лук и зелень петрушки промыть и нарубить. Помидоры обжать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками. Сладкий перец очистить от семян, промыть и нашинковать. Бульон довести до кипения, выложить в него подготовленные ингредиенты, посолить и варить до готовности. Протереть суп сквозь мелкое сито и разлить по порционным тарелкам.

Картофельный суп-пюре с курицей и цветной капустой

Ингредиенты

300 г картофеля, 450 г куриного филе, 300 г цветной капусты, 100 г моркови, 100 г помидоров, 1 луковица, зелень укропа, зелень петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Куриное филе промыть, нарезать кусочками, залить 1,25 л воды, посолить и варить до готовности, после чего вынуть из бульона с помощью шумовки. Картофель очистить, помыть и нарезать тонкой соломкой. Капусту промыть и разобрать на соцветия. Лук очистить и измельчить, морковь очистить и натереть на крупной терке. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу и нарезать небольшими кусочками.

Куриный бульон довести до кипения, положить подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить и варить до готовности. Полученную массу протереть сквозь сито, разлить по порционным тарелкам, положить в каждую из них по кусочку курицы и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Картофельный суп-пюре с говядиной и ячневой крупой

Ингредиенты

400 г картофеля, 450 г филе говядины, 180 г ячневой крупы, 100 г сливочного масла, 1 луковица, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, очистить от пленок, залить 1,25 л воды, посолить и варить до готовности. Затем извлечь шумовкой, разрезать на кусочки и пропустить через мясорубку.

Лук очистить, измельчить и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого оттенка. Картофель очистить, помыть, нарезать кубиками, выложить в мясной бульон и довести до кипения. Затем всыпать ячневую крупу и варить до готовности, после чего протереть сквозь сито.

В блюдо добавить мясной фарш, лук и мелкорубленую зелень укропа, посолить, поперчить, хорошо перемешать и довести до кипения.

Щи быстрые

Ингредиенты

200 г картофеля, 1 $^{1}/_{2}$ л мясного бульона, 400 г белокочанной капусты, 100 г помидоров, 100 г репы, 100 г моркови, 40 г корня сельдерея, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сметаны, 2–3 горошины душистого перца, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Капусту промыть, нашинковать, положить в кипящий подсоленный бульон и довести на медленном огне до кипения. Картофель, репу, морковь и корень сельдерея помыть, очистить, нарезать тонкой соломкой и добавить к капусте. Лук очистить, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле и соединить с остальными ингредиентами.

Помидоры помыть, обдать кипятком, удалить кожицу, нарезать дольками, опустить в кастрюлю, посолить, добавить лавровый лист, душистый перец и довести до готовности.

Щи разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Щи зеленые

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г шпината, 100 г щавеля, 50 г зеленого лука, 40 г корня петрушки, 1 луковица, 50 г сметаны, 1 яйцо, столовые ложки растительного масла, лавровый лист, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Шпинат хорошо промыть, измельчить и припустить на сковороде в 1 столовой ложке растительного масла. Щавель промыть, нарезать и потушить с добавлением растительного масла и небольшого количества воды, после чего протереть сквозь сито вместе со шпинатом. Репчатый лук очистить, нашинковать и обжарить в оставшемся масле до золотистого цвета. Затем соединить с очищенным и нарезанным кубиками корнем петрушки и пассеровать 2–3 минуты, после чего добавить измельченные перья зеленого лука и тушить еще несколько минут.

Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 15 минут. Затем добавить протертую зелень, пассерованные овощи, лавровый лист, посолить и варить до готовности.

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Готовые щи разлить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью укропа, украсить кусочками яйца и заправить сметаной.

Щи по-военному

Ингредиенты

300 г свинины на косточке, 300 г квашеной капусты, 200 г картофеля, 50 г моркови, 1 луковица, 20 г корня петрушки, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка муки, 30 г сала, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Свинину хорошо промыть, залить холодной водой и довести до кипения, после чего посолить и варить до готовности. Полученный бульон процедить. Мясо снять с кости и разрезать на небольшие кусочки.

Капусту промыть, слегка отжать и положить в кипящий свиной бульон. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и добавить в кастрюлю после повторного закипания бульона.

Лук очистить, измельчить и обжаривать на сковороде с растопленным салом до золотистого цвета. Затем положить натертые на крупной терке морковь и корень петрушки, пассеровать 2–3 минуты, смешать с томатной пастой, влить 2 столовые ложки бульона и тушить до готовности.

Полученную массу добавить к картофелю и капусте. За 5 минут до окончания варки добавить в щи обжаренную на сухой сковороде муку, лавровый лист, посолить и поперчить. Готовые щи разлить по порционным тарелкам и положить в каждую из них кусочки мяса.

Щи с белыми грибами

Ингредиенты

100 г белых грибов (сушеных), 300 г квашеной капусты, 200 г картофеля, 100 г моркови, 1 луковица, 30 г корня петрушки, 50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка муки, лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, залить холодной водой и оставить на 2–3 часа. Затем поставить на огонь и отварить. Полученный бульон процедить, а грибы нарезать соломкой.

Лук очистить, измельчить и слегка обжарить в разогретом растительном масле. Затем добавить очищенные и натертые на крупной терке морковь и корень петрушки и пассеровать 2–3 минуты. Капусту промыть, слегка отжать, выложить на сковороду с овощами, добавить грибы, томатную пасту, лавровый лист и потушить. Картофель помыть, очистить, нарезать небольшими кусочками, положить в кипящий грибной бульон и варить в течение 20 минут. Затем добавить тушеные овощи, посолить, поперчить и довести до готовности.

Щи разлить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки и заправить сметаной.

Щи летние

Ингредиенты

400 г свинины на косточке, 400 г белокочанной капусты, 400 г картофеля, 200 г помидоров, 100 г моркови, 1 луковица, 40 г корня сельдерея, зелень укропа, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Свинину хорошо промыть, залить холодной водой, довести до кипения, посолить и варить до готовности. Затем бульон процедить, мясо снять с кости и разрезать на кусочки. Картофель помыть, очистить и круп но нарезать. Лук очистить и измельчить. Морковь и корень сельдерея помыть, очистить и нарезать соломкой, а капусту – крупными квадратами. В кастрюлю с кипящим бульоном выложить подготовленные ингредиенты, посолить и довести до готовности. За 5 минут до окончания варки поперчить, добавить протертые сквозь сито помидоры, мелкорубленую зелень укропа и петрушки, лавровый лист и кусочки мяса.

Щи на курином бульоне

Ингредиенты

300 г мяса курицы, 300 г картофеля, 400 г белокочанной капусты, 100 г помидоров, 100 г моркови, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Курицу хорошо промыть, залить холодной водой, довести до кипения, посолить и варить до готовности. Полученный бульон процедить, а мясо снять с кости и разрезать на кусочки.

Капусту промыть и нашинковать. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой. Подготовленные овощи положить в кастрюлю с кипящим бульоном и варить на медленном огне.

Лук очистить, нашинковать и спассеровать в растопленном сливочном масле вместе с тертой морковью и нарезанными кусочками помидорами. Полученную заправку положить в кастрюлю и немного посолить. Муку обжарить на сухой сковороде и заправить ею щи за 5 минут до окончания варки.

Готовые щи разлить по порционным тарелкам и подать на стол с растертым с солью чесноком.

Щи с яблоками

Ингредиенты

300 г картофеля, 400 г белокочанной капусты, 2 л мясного бульона, 100 г моркови, 1 луковица, 150 г помидоров, 100 г яблок, 40 г корня петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, 50 г сметаны, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, измельчить и слегка обжарить на сковороде в разогретом растительном масле (1 столовая ложка). Морковь и корень петрушки помыть, очистить, нарезать соломкой и спассеровать в оставшемся масле, после чего добавить подготовленный лук, влить немного бульона и тушить до готовности.

Капусту промыть, обдать кипятком, нашинковать, опустить в кипящий подсоленный бульон и варить 7–10 минут. Картофель помыть, очистить, нарезать кусочками, положить в кастрюлю с капустой, добавить тушеные овощи и держать на слабом огне еще 5–10 минут.

Муку обжарить на сухой сковороде, разбавить небольшим количеством бульона и добавить в кастрюлю.

Помидоры помыть, обдать кипятком, снять кожицу и измельчить. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать дольками. Положить помидоры, яблоки и лавровый лист в кастрюлю и варить до готовности. Щи разлить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки и заправить сметаной.

Борщ с пампушками по-украински

Ингредиенты

300 г говядины на косточке, 200 г белокочанной капусты, 150 г свеклы, 250 г картофеля, 50 г моркови, 1 луковица, 25 г сала, 200 г муки, 100 г сметаны, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 яйцо, 1 чайная ложка столового уксуса, 5 г дрожжей, лавровый лист, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Мясо хорошо промыть, залить холодной водой, посолить и варить до готовности. Полученную жидкость процедить, а мясо снять с кости и разрезать на кусочки.

Капусту промыть, нашинковать и опустить в кипящий бульон. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, добавить в кастрюлю после того, как бульон вновь закипит, и варить в течение 15 минут. Свеклу помыть, очистить, нарезать тонкой соломкой, выложить на сковороду с 1 столовой ложкой растительного масла, влить 2 столовые ложки бульона, уксус и тушить до мягкости.

Лук очистить, измельчить, обжарить в растительном масле (1 столовая ложка) до золотистого цвета, соединить с тертой морковью и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Затем добавить муку, томатную пасту, немного бульона и дать закипеть, после чего выложить в кастрюлю с капустой и картофелем.

Сало нарезать кубиками, растереть с чесноком (1 $^{1}/_{2}$ зубчика) и добавить в борщ за 5 минут до окончания варки вместе с лавровым листом, мясом и солью.

Дрожжи развести небольшим количеством теплой воды, добавить муку и вымесить тесто. Когда оно подойдет, сформовать из него пампушки и выпечь их в предварительно разогретой духовке.

Оставшийся чеснок очистить, растереть с солью, добавить растительное масло и немного бульона.

Готовый борщ разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной, посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки и подать на стол с пампушками, политыми чесночным соусом.

Борщ по-домашнему

Ингредиенты

400 г свинины на косточке, 300 г картофеля, 300 г белокочанной капусты, 200 г помидоров, 150 г свеклы, 100 г моркови, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сметаны, зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Свинину хорошо промыть, залить холодной водой, довести до кипения добавить очищенную луковицу, посолить и варить до готовности. Затем бульон процедить, мясо снять с кости и разрезать на кусочки. Картофель помыть, очистить, нарезать ломтиками и опустить в кипящий бульон. Свеклу и морковь помыть, очистить, натереть на крупной терке и обжарить в разогретом растительном масле, после чего добавить в бульон после повторного его закипания.

Помидоры помыть, обдать кипятком, удалить кожицу, нарезать дольками и тоже поместить в кастрюлю. Капусту промыть, нашинковать и добавить в борщ.

Чеснок очистить, растереть, положить в кастрюлю, добавить лавровый лист, поперчить, посолить и довести до готовности на медленном огне.

Борщ разлить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и заправить сметаной.

Борщ постный

Ингредиенты

500 г картофеля, 500 г белокочанной капусты, 150 г свеклы, 100 г моркови, 50 г топинамбура, 1 луковица, 50 г томатной пасты, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель и топинамбур помыть, очистить, нарезать соломкой, поместить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 10 минут. Капусту промыть, нашинковать, выложить к картофелю и держать на среднем огне еще 10 минут.

Лук очистить, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, соединить с натертыми на крупной терке свеклой и морковью и тушить до мягкости. Затем добавить томатную пасту, разведенную небольшим количеством воды, и дать закипеть.

Выложить в кастрюлю тушеные овощи, веточки укропа, лавровый лист и варить до готовности. Чеснок очистить, хорошо растереть с солью, добавить в борщ и дать еще раз закипеть.

Борщ прибалтийский

Ингредиенты

300 г картофеля, 2 л мясного бульона, 500 г свеклы, 50 г корня сельдерея, 200 г моркови, 1 луковица, 100 г щавеля, 200 г ветчины, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки уксуса, 50 г сметаны, 2–3 горошины душистого перца, лавровый лист, зелень сельдерея, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Свеклу помыть, очистить, нарезать соломкой, слегка обжарить в разогретом растительном масле (1 столовая ложка), влить уксус, немного бульона и тушить до готовности.

Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить в оставшемся масле до золотистого цвета, добавить перец горошком, нарезанные тонкой соломкой морковь и корень сельдерея и держать на небольшом огне еще 3–4 минуты.

Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, выложить в кипящий бульон и варить в течение 10 минут. Затем добавить подготовленные овощи, обжаренную на сухой сковороде муку, лавровый лист, посолить и довести до кипения.

Щавель хорошо промыть и измельчить. Ветчину нарезать небольшими кусочками. Зелень сельдерея и петрушки промыть и нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в кастрюлю за 2–3 минуты до окончания варки. Борщ разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Борщ монастырский

Ингредиенты

500 г картофеля, 500 г белокочанной капусты, 100 г моркови, 1 луковица, 100 г свеклы, 200 г помидоров, 3 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, зелень укропа, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Капусту промыть, нашинковать, опустить в кипящую подсоленную воду и довести до кипения. Лук очистить, измельчить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (2 столовые ложки) и обжарить до золотистого цвета.

Помидоры помыть, обдать кипятком, удалить кожицу, нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в оставшемся масле вместе с натертыми на крупной терке морковью и свеклой. Картофель помыть, очистить и нарезать кубиками.

Подготовленные овощи выложить в кастрюлю и варить в течение 15–20 минут. За 5 минут до готовности посолить, поперчить, добавить лавровый лист и мелкорубленую зелень укропа, зелень петрушки.

Борщ с мидиями

Ингредиенты

400 г картофеля, 300 г свеклы, 300 г щавеля, 200 г мидий (консервированных), 100 г моркови, 1 луковица, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 40 г корня петрушки, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка сахара, зеленый лук, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук, морковь и корень петрушки очистить, залить водой, посолить и отварить, а жидкость процедить.

Картофель очистить, нарезать небольшими кусочками и опустить в кипящий бульон. Свеклу помыть, очистить, натереть на крупной терке, потушить в растопленном сливочном масле (25 г) и выложить в бульон после повторного его закипания.

Мидии нарезать небольшими кусочками, обжарить в оставшемся сливочном масле вместе с измельченным зеленым луком и добавить к картофелю и свекле. Щавель промыть в холодной воде, измельчить, положить в кастрюлю за 5 минут до окончания варки, поперчить и всыпать сахар. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Готовый борщ разлить по порционным тарелкам, в каждую из них положить по кусочку яйца и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Борщ таежный

Ингредиенты

150 г говядины, 200 г белокочанной капусты, 100 г картофеля, 100 г свеклы, 100 г фасоли (консервированной), 2 луковицы, 1 столовая ложка томатной пасты, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка столового уксуса, 50 г топленого масла, 100 г сметаны, 1 яйцо, 10 г сливочного масла, зелень петрушки, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо хорошо промыть, разрезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с одной луковицей, добавить сливочное масло, яичный желток, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Из полученного фарша сформовать небольшие фрикадельки, опустить их в кипящую подсоленную воду и отварить, после чего вынуть шумовкой.

Капусту промыть, нашинковать и опустить в кипящий мясной бульон. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и положить в кастрюлю после повторного закипания бульона.

Лук очистить, обжарить в топленом масле до золотистого цвета, добавить натертую на крупной терке свеклу и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Затем сбрызнуть уксусом, добавить томатную пасту, разведенную небольшим количеством воды, и тушить до готовности. За 10 минут до окончания варки добавить в борщ фасоль и свеклу. Чеснок очистить, хорошо растереть с солью и измельченной зеленью укропа, заправить полученной смесью борщ, дать закипеть и снять с огня.

Готовый борщ разлить по порционным тарелкам, в каждую из них положить несколько фрикаделек, немного сметану и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Борщ вегетарианский

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г белокочанной капусты, 1 луковица, 100 г свеклы, 100 г моркови, 1 столовая ложка растительного масла, 50 г сметаны, 1 столовая ложка томатной пасты, зелень укропа, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Свеклу помыть, очистить, залить холодной водой, посолить, отварить, остудить и натереть на крупной терке.

Лук очистить, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, добавить натертую на мелкой терке морковь и тушить в течение 1–3 минут. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящий свекольный отвар и варить 10 минут. Капусту промыть, нашинковать, добавить к картофелю и варить до готовности.

Положить в кастрюлю обжаренные овощи, тертую свеклу, томатную пасту, посолить, поперчить и дать закипеть. Готовый борщ разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной и посыпать рубленой зеленью.

Борщ с куриными потрохами

Ингредиенты

250 г куриных потрохов, 250 г белокочанной капусты, 200 г картофеля, 150 г свеклы, 100 г моркови, 40 г корня петрушки, 1 луковица, 200 г хлебного кваса, 1 столовая ложка томатной пасты, 20 г топленого масла, 50 г сметаны, 1 чайная ложка муки, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Морковь, лук и корень петрушки помыть, очистить и измельчить. Потроха хорошо промыть, залить холодной водой, посолить, добавить подготовленные овощи и варить до готовности. Затем бульон процедить.

Свеклу помыть, очистить, нарезать соломкой, выложить на сковороду с топленым маслом, слегка обжарить, добавить томатную пасту, 50 мл хлебного кваса и тушить до готовности.

Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками и положить вместе с нашинкованной капустой в кипящий бульон.

После повторного закипания влить оставшийся квас, добавить свеклу и обжаренную на сухой сковороде муку, посолить и варить до готовности.

Готовый борщ разлить по порционным тарелкам, в каждую из них положить немного потрохов, мелкорубленую зелень петрушки и заправить сметаной.

Вторые блюда

Картофель отварной

Ингредиенты

12 картофелин, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Очищенный картофель, удалив глазки, помыть, а более крупный – разрезать на большие одинаковые части, опустить в кипящую подсоленную воду и варить на умеренном огне в закрытой посуде. Когда картофель станет мягким, воду слить и в открытой кастрюле подогревать еще пару минут, чтобы вода испарилась и картофель подсушился. Для улучшения вкуса старый картофель варят, положив не в кипяток, а в холодную воду.

Перед подачей на стол картофель надо полить растопленным сливочным маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Отварной картофель подают как горячий гарнир к разным блюдам из вареного, тушеного, жареного, рубленого мяса и рыбы, а также из некоторых овощей.

Картофель с ветчиной и красным соусом

Ингредиенты

250 г картофеля, 150 г ветчины, 2 яйца, 3 столовые ложки красного соуса, 2 столовые ложки растительного масла, зеленый лук, зелень петрушки, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, отварить, очистить, нарезать небольшими кусочками и обжарить в разогретом растительном масле (1 столовая ложка).

Ветчину нарезать соломкой и обжаривать в разогретом растительном масле 1–2 минуты, после чего добавить измельченный зеленый лук, посолить, поперчить, залить взбитыми яйцами, довести до готовности и сложить пополам.

Картофель положить на одну половину тарелки, обжаренную с яйцами ветчину – на другую.

Сверху полить красным соусом и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Картофель с брынзой и чесноком

Ингредиенты

400 г картофеля, 80 г брынзы, 5 зубчиков чеснока, 150 мл растительного масла, зеленый лук, соль.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, отварить, очистить и размять в пюре. Брынзу натереть на мелкой терке.

Подготовленные ингредиенты соединить и измельчить с помощью блендера, постепенно вливая растительное масло.

Чеснок очистить и тщательно растереть с солью. Лук промыть, слегка обсушить на салфетке и измельчить.

Все ингредиенты смешать и разложить по порционным тарелкам.

Картофель с грибами по-польски

Ингредиенты

700 г картофеля, 500 г грибов (любых), 1 яйцо, 2 луковицы, 200 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 7–10 минут, после чего извлечь с помощью шумовки. Грибы тщательно промыть, нашинковать и слегка обжарить в разогретом растительном масле, затем добавить измельченный лук и довести до готовности на среднем огне. Яйцо взбить с щепоткой соли, влить сметану и хорошо перемешать. На дно глубокого противня выложить половину картофеля, сверху распределить грибы, посыпать мелкорубленой зеленью укропа, накрыть оставшимся картофелем, посолить, поперчить, залить сметанным соусом и поместить в предварительно разогретую духовку на 25–30 минут.

Картофель с голландским сыром

Ингредиенты

600 г картофеля, 100 г голландского сыра, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, залить холодной водой и оставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг.

Положить картофель в кипящую подсоленную воду и варить в течение 15 минут, а затем жидкость слить.

Подготовленный картофель выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета.

Затем добавить натертый на крупной терке сыр и измельченный чеснок, посолить, поперчить и довести, периодически помешивая, до готовности.

Картофель, запеченный ломтиками

Ингредиенты

400 г картофеля, 20 г сливочного масла, 150 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать кружочками и натереть каждый из них солью и черным перцем.

Глубокую сковороду смазать сливочным маслом и выложить слоями картофель, смазывая каждый из них майонезом, накрыть крышкой и поместить в предварительно разогретую духовку на 25–30 минут. Сковороду вынуть из духовки, аккуратно с помощью лопатки перевернуть блюдо, чтобы верхний слой оказался внизу, и держать в духовке еще 4–5 минут.

Картофель, запеченный с сыром

Ингредиенты

400 г картофеля, 2 яйца, 200 г сыра (любого, твердых сортов), 250 мл молока, 30 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 5 г мускатного ореха, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Чеснок очистить и хорошо растереть с солью. Картофель смешать со 100 г сыра, посолить, поперчить, добавить мускатный орех, залить молоком и тщательно перемешать.

Глубокую сковороду с толстыми стенками смазать сливочным маслом, натереть чесноком и равномерно распределить по ней картофельную массу. Сверху посыпать все оставшимся тертым сыром, довести до готовности в предварительно разогретой духовке, после чего разложить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Фрикадельки из вареного картофеля с начинкой из мяса или черного хлеба

Ингредиенты

12 картофелин, 1 стакан картофельного крахмала или муки, 1–2 яйца, 75 г шкварок или шпика, молотый перец, соль.

Для фарша: 300–400 г мяса (любого, вареного) или ржаного хлеба (черствого), 1 луковица, сливочное масло, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель отварить, слить воду и хорошо размять; затем добавить крахмал, перец, соль, если есть – яйцо, хорошо перемешать, сделать круглые шарики и начинить их фаршем из мяса, рыбы, грибов, творога или черного хлеба. Шарики опустить в подсоленную кипящую воду и варить 10–15 минут. Потом вынуть их из воды и залить шкварками (маслом, томатным или сметанным соусом).

Мясной фарш: вареное мясо пропустить через мясорубку, немного поджарить вместе с обжаренным луком, добавить перец, соль, размешать и нафаршировать фрикадельки (шарики).

Фарш из черного хлеба: мелко нарезанный лук поджарить на сале или на стакане крошек черного хлеба и еще немного поджарить.

Фрикадельки из картофельного крахмала с творогом

Ингредиенты

3 стакана крахмала, 2–2$^1/_2$ стакана молока, 1 стакан сметаны (для соуса) или 2 столовые ложки сливочного масла, соль.

Для фарша: $^1/_2$ кг творога, 1 яйцо, соль.

Способ приготовления

Вскипятить молоко, добавить немного соли, заварить молоком крахмал (не кипятить). Из горячей массы сделать круглые или продолговатые фрикадельки (шарики) и начинить их творожным фаршем. Отварить в подсоленной воде. Предназначенный для фарша творог растереть, добавить соль, если надо – немного сахара, сырое яйцо или $^1/_2$ столовые ложки растертого масла; хорошо перемешать и начинить фрикадельки.

Отваренные фрикадельки подать на стол со сметаной или с растопленным маслом и сметаной.

Картофель, запеченный с рисом

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г длиннозерного риса, 120 г зеленого горошка (консервированного), 80 г сыра (любого, твердых сортов), 5 столовых ложек сливочного соуса, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, залить водой, посолить и отварить, после чего откинуть на дуршлаг.

В кипящую подсоленную воду всыпать промытый рис и варить до готовности, после чего тоже откинуть на дуршлаг.

Зеленый горошек промыть в холодной воде.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить и хорошо перемешать.

Полученную массу выложить на смазанный растительным маслом противень, посыпать натертым на крупной терке сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

Готовое блюдо разложить по порционным тарелкам и полить сливочным соусом.

Картофель, тушенный в горшочке с овощами

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г моркови, 1 луковица, 100 г корня петрушки, 50 г кукурузы (консервированной), 3 столовые ложки растительного масла, 200 г томатной пасты, лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Овощи очистить и помыть. Картофель нарезать ломтиками. Лук и корень петрушки измельчить, морковь натереть на крупной терке.

На сковороду с разогретым растительным маслом выложить лук и обжаривать до золотистого оттенка, затем добавить морковь, корень петрушки и держать на среднем огне еще 1–2 минуты.

Влить томатную пасту, разведенную небольшим количеством воды, и тушить 2–3 минуты, затем положить лавровый лист, кукурузу, посолить и поперчить.

Подготовленные ингредиенты разложить по порционным горшочкам, накрыть крышкой и довести до готовности в предварительно разогретой духовке. Перед подачей на стол посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофель, тушенный в горшочке с грибами

Ингредиенты

500 г картофеля, 400 г белых грибов, 1 луковица, 100 г сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и обжарить в разогретом растительном масле (2 столовые ложки) до золотистой корочки.

Грибы тщательно промыть, измельчить и обжарить с нашинкованным луком в оставшемся масле.

На дно глиняных горшочков выложить слоями картофель, грибы, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, залить кипяченой водой, накрыть горшочки крышкой и поставить в предварительно разогретую духовку на 10–15 минут.

Добавить в каждый горшочек немного сметаны и довести до готовности в духовке, после чего посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофель, тушенный в томатной пасте с грибами

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г грибов (любых), 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и обжарить в разогретом растительном масле (2 столовые ложки) до золотистого оттенка.

Томатную пасту развести небольшим количеством воды, залить ею картофель, посолить и тушить на медленном огне.

Грибы тщательно промыть, нарезать тонкими ломтиками и обжарить с нашинкованным луком в оставшемся масле.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить мелкорубленую зелень петрушки и тушить еще 3–4 минуты.

Картофель, тушенный в сметане с грибами и морковью

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г грибов (любых), 1 луковица, 50 г моркови, 150 г сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и обжарить в разогретом растительном масле (2 столовые ложки) до золотистого оттенка.

Морковь очистить, помыть и натереть на крупной терке, вместе с мелкорубленой зеленью петрушки добавить к картофелю, посолить, залить сметаной и тушить на медленном огне.

Грибы тщательно промыть, нарезать тонкими ломтиками и обжарить с нашинкованным луком в оставшемся масле.

Все ингредиенты соединить и тушить, накрыв крышкой, до готовности.

Картофель, тушенный с курицей

Ингредиенты

500 г картофеля, 400 г куриного филе, 2 луковицы, $^1/_2$ л молока, зелень петрушки, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать тонкой соломкой.

Куриное филе хорошо промыть и измельчить. Лук очистить, помыть и нашинковать.

На дно утятницы слоями выложить картофель, курицу, лук и мелкорубленую зелень укропа, зелень петрушки.

Все посолить и залить молоком, разведенным небольшим количеством теплой воды. При этом оно должно немного не доходить до верхнего слоя продуктов. Утятницу накрыть крышкой и поместить в предварительно разогретую духовку на 1,5 часа.

Картофель, тушенный с зеленью

Ингредиенты

500 г картофеля, 200 мл сливок (нежирных), 100 г сыра (любого, твердых сортов), зелень укропа, зелень петрушки, зеленый лук, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и разложить по глиняным горшочкам. Зеленый лук и зелень петрушки, зелень укропа промыть, измельчить, залить сливками, посолить и хорошо все перемешать.

Полученным соусом залить картофель, посыпать сверху натертым на крупной терке сыром, накрыть крышкой и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофель, тушенный с горохом и грибами

Ингредиенты

800 г картофеля, 500 г грибов (любых), 300 г зеленого гороха (молодого), 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 50 мл сливок, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Грибы тщательно промыть, нашинковать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и слегка обжарить, после чего добавить нарезанный полукольцами лук и тушить до полуготовности. Картофель очистить, измельчить, соединить с грибами и луком, влить немного воды, посолить, накрыть крышкой и держать на слабом огне еще 15–20 минут.

Горох несколько раз промыть, выложить в сковороду и довести до готовности, после чего посыпать мелкорубленой зеленью укропа, влить сливки, перемешать и дать закипеть.

Картофель, тушенный с потрохами

Ингредиенты

8 картофелин, легкие, 1 сердце, 1 луковица, 1 морковка, $^1/_2$ столовые ложки жира, 2 столовые ложки крошек черного хлеба, уксус, соль.

Способ приготовления

Сердце и легкие сварить в подсоленной воде с луком и морковью, вынуть, разрезать на кусочки, поджарить с жиром. Положить их в тот же бульон вместе с нарезанным сырым картофелем и тушить в закрытой посуде, потом добавить немного уксуса и обжаренные крошки черного хлеба.

Картофель тушеный с грибами

Ингредиенты

500 г картофеля, 300 г грибов (любых), 70 г шпика, 1 луковица, 100 г сметаны, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Грибы тщательно промыть, залить холодной водой, посолить, добавить лавровый лист и варить до готовности. Затем вынуть их с помощью шумовки и измельчить. Бульон процедить.

Шпик нарубить и обжарить на разогретой сковороде.

Лук очистить, измельчить, выложить на сковороду со шпиком и пассеровать до золотистого цвета. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и добавить к луку. Влить 100 мл грибного бульона, накрыть крышкой и тушить до готовности. Грибы смешать с остальными ингредиентами, залить сметаной и дать закипеть.

Картофель, жаренный с луком и грибами

Ингредиенты

8 картофелин, 3 луковицы, 1 столовая ложка жира, 500 г грибов (любых, свежих), соль.

Способ приготовления

Очищенные и нарезанные грибы отварить в подсоленной воде, затем вынуть, дать стечь воде, положить на сковороду с нагретым жиром и поджарить. Картофель почистить, обмыть, нарезать ломтиками и поджарить на жире. В конце жаренья посолить, смешать с поджаренными грибами и поджаренным луком.

При подаче на стол можно на одном конце блюда положить жареный картофель, на другом – жареные грибы, а сверху украсить поджаренными ломтиками лука.

Лепешки картофельные

Ингредиенты

15 картофелин, 1 стакан муки, 20 г дрожжей, 100 г шкварок, соль.

Способ приготовления

Отварить неочищенный картофель, затем очистить его, размять, добавить дрожжи, немного молока или воды и дать подняться. Добавить муку, соль, перемешать и дать вторично подняться. Когда масса подойдет, выложить ложкой на смазанный маслом лист и выпекать. Можно выложить массу слоем на противень и выпечь, как бабку. При подаче к столу бабку нарезать кусками и залить шкварками.

Крокеты картофельные, жаренные в жире

Ингредиенты

8–10 картофелин, 2 яйца, $^1/_2$ столовые ложки масла, 1 луковица, 1 стакан грибов (любых, свежих или вареных), 1 стакан панировочных сухарей, жир (для жаренья), мука, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Отваренный картофель размять, добавить соль, мелко нарезанные и обжаренные на масле лук и грибы, яичный желток и все перемешать. Из приготовленной массы сделать клецки в форме моркови, свеклы или картофеля, обсыпать мукой, смочить взбитым яйцом, обвалять в сухарях и жарить во фритюре.

При подаче на стол полить растопленным маслом. В крокеты, сделанные в виде моркови или свеклы, воткнуть по веточке зелени петрушки. Крокеты можно подавать как гарнир к мясным блюдам. Если их подают в качестве второго блюда, то поджаренный лук и грибы можно не смешивать с картофельной массой, а нафаршировать ими крокеты.

К крокетам подают грибной, томатный или сметанный соус.

«Пальчики» картофельные с тмином

Ингредиенты

12 картофелин, $^1/_2$ стакана муки, 1 яйцо, $^1/_2$ столовые ложки масла, 1 луковица, 1 стакан томатного соуса, тмин, соль.

Способ приготовления

Картофель отварить, размять, добавить муку, яйцо, поджаренный лук, масло, соль и все перемешать. Из приготовленной массы раскатать нетолстые жгутики, разрезать на куски длиной 10 см, посыпать солью, тмином, выложить на подготовленный противень и выпекать в духовке. «Пальчики» подают с томатным (или луковым) соусом.

Шницель картофельный

Ингредиенты

6 картофелин, 1 ломтик хлеба, 3 столовые ложки молока, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, $^1/_2$ стакана панировочных сухарей, 2 столовые ложки сыра (любого, тертого), 1 столовая ложка жира, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Отваренный картофель размять и перемешать с поджаренными на масле хлебными крошками. Добавить яйцо, соль, муку, зелень петрушки. Доску посыпать мукой, раскатать на ней массу в пласт толщиной 1 см; вырезать лепешки, смочить в яйце, взбитом с молоком, обсыпать сухарями и жарить во фритюре, а затем посыпать натертым сыром.

Пирожки картофельные с начинкой

Ингредиенты

15 картофелин, 1–2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, $^1/_2$ стакана сметаны, сухари, немного муки.

Для фарша: 400–500 г мяса (любого, вареного), $^1/_2$ столовые ложки сливочного масла или сала, 1 луковица, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Отваренный еще горячий картофель размять до образования тягучей массы, добавить яйцо и немного муки.

Приготовленную массу выложить на посыпанную мукой доску и раскатать. На тесто на некотором расстоянии от одного края положить вареное мясо слоем шириной 3–4 см и перекрыть его свободным краем теста. Эту часть отрезать от остального теста и разрезать поперек на прямоугольные куски. Таким же образом сделать пирожки и из остального раскатанного теста. Сверху смазать их взбитым яйцом, посыпать сухарями и с обеих сторон поджарить на хорошо разогретом масле или сале.

Можно также уложить их на смазанный жиром лист и выпечь в духовке. Предназначенное для фарша вареное мясо пропустить через мясорубку, обжарить вместе с мелко нарезанным луком на сале или масле, добавить соль, перец и перемешать.

Поджаренные картофельные пирожки полить растопленным маслом со сметаной и подать на стол.

Рулет картофельный с грибами

Ингредиенты

15 картофелин, 1 стакан крахмала, молоко, 1 столовая ложка панировочных сухарей, $1\,{}^{1}/_{2}$ стакана сметанного соуса, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Для грибного фарша: 15 грибов (любых, сушеных), 2–3 луковицы, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сметаны, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Очищенный вареный картофель хорошо размять или пропустить через мясорубку. Добавить крахмал, немного молока, соль и замесить тесто. Вместо крахмала в картофельную массу можно всыпать стакан муки и вбить яйцо. Приготовленное тесто раскатать толстым слоем, положить на него фарш из грибов, вареного мяса или капусты, затем свернуть тесто в рулет, хорошо защипнуть края и положить на смазанный жиром лист. Поверхность рулета смазать взбитым яйцом или сметаной, обсыпать сухарями, проколоть в 2–3 местах, чтобы воздух мог свободно выйти, полить маслом и выпекать в духовке, пока он не зарумянится. При подаче на стол рулет разрезать на ломтики толщиной 2 см. Сметанный соус (можно томатный, луковый или соус из хрена) подать отдельно.

Сушеные грибы для фарша отварить, тщательно промыть, пропустить через мясорубку и вместе с мелко нарезанным луком обжарить на масле. Муку прожарить с маслом, разбавить грибным бульоном, немного поварить, добавить перец, соль, немного сметаны и, перемешав с грибами, нафаршировать рулет.

Картофельная пицца

Ингредиенты

3 стакана картофельного пюре, 4 томата, 2 сладких перца, 200 г колбасы, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 200 г сыра (любого), молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофельное пюре выложить на сковороду, смазанную маслом, сверху положить нарезанные дольками томаты, сладкий перец, колбасу и лук, посолить, поперчить, приправить толченым чесноком, посыпать тертым сыром и выпекать в духовке.

Лепешки из тертого картофеля

Ингредиенты

12 сырых и 5 вареных картофелин, 1 столовая ложка жира, соль.

Для соуса: 70 г шпика, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Сырой картофель натереть, отжать сок, добавить к сырому картофелю размятый вареный, соль и замесить тесто. Сделать лепешки величиной с котлету, обжарить их с обеих сторон на сковороде, положить в кастрюлю, залить поджаренным шпиком с луком, добавить сметану и тушить 10 минут.

Каша из перловой крупы и тертого картофеля

Ингредиенты

1 стакан перловой крупы, 5 картофелин, 1 луковица, жир, соль.

Способ приготовления

Сварить жидкую кашу, добавить в нее тертый картофель и, хорошо помешивая, варить 15 минут или запекать и духовке.

При подаче на стол кашу залить жиром, поджаренным с луком.

Каша из тертого картофеля

Ингредиенты

15 картофелин, 1 л воды, 1 столовая ложка жира, 1 луковица, соль.

Способ приготовления

В кипящую подсоленную воду положить натертый сырой картофель и варить, помешивая, пока каша не станет густой. Добавить жир с поджаренным луком, соль и тушить в духовке.

Картофельное пюре

Ингредиенты

500 г картофеля, 150 мл молока, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего лишнюю жидкость слить.

Подготовленный картофель размять, постепенно вливая горячее молоко, до образования однородной массы.

Добавить сливочное масло, посолить и взбить с помощью миксера.

Картофельное пюре с укропом

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего лишнюю жидкость слить.

Подготовленный картофель хорошо размять, добавить сливки, сливочное масло и взбить миксером.

Зелень укропа промыть, мелко нарубить и перемешать с картофельным пюре.

Картофельное пюре с луковой поджаркой

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 1 луковица, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего лишнюю жидкость слить.

Подготовленный картофель хорошо размять, добавить сливки и взбить с помощью миксера.

Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в предварительно растопленном сливочном масле до золотистого цвета.

Подготовленные ингредиенты соединить и хорошо перемешать.

Картофельное пюре с баклажанами и морковью

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 г моркови, 80 г баклажанов, 1 луковица, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего хорошо размять, добавить сливки и взбить с помощью миксера.

Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого цвета, затем добавить нарезанные кубиками баклажаны, натертую морковь и довести на среднем огне до готовности. Картофельное пюре разложить по порционным тарелкам, а сверху поместить жареные овощи.

Картофельное пюре с фаршированными яйцами

Ингредиенты

600 г картофеля, 4 яйца, 80 г бекона, 1 луковица, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 г сыра (любого, тертого), 3 столовые ложки сметаны, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Бекон нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить.

Лук очистить, измельчить, выложить на сковороду с беконом и пассеровать до золотистого цвета.

Яйца сварить вкрутую, очистить и разрезать вдоль пополам.

Желтки извлечь, размять вилкой, добавить обжаренный с беконом лук, сметану, посолить и тщательно все перемешать.

Полученной массой наполнить половинки яичных белков.

Картофель помыть, очистить, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего размять, добавить сливки и 25 г сливочного масла, а затем взбить с помощью миксера.

Глубокую сковороду смазать оставшимся маслом, ровным слоем распределить картофельное пюре, сверху выложить фаршированные яйца, посыпать натертым на крупной терке сыром, поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности.

Перед подачей на стол украсить веточками укропа.

Картофельное пюре с чесночным соусом

Ингредиенты

600 г картофеля, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 100 мл растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и отварить до готовности, после чего жидкость слить в отдельную емкость, а клубни протереть сквозь сито. Лук очистить, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле, добавить с пюре и развести картофельным отваром до консистенции густой сметаны.

Полученную массу вылить в форму для холодца и поместить в холод на 2–3 часа. Чеснок очистить, тщательно растереть с солью, добавить немного кипяченой воды, поперчить и перемешать. Готовый холодец разрезать на порционные куски, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки и полить полученным соусом.

Голубцы с картофелем и грибами

Ингредиенты

400 г картофеля, 700 г капусты, 200 г грибов (любых), 2 луковицы, 70 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, залить холодной водой, посолить и отварить, после чего очистить и протереть сквозь сито. Грибы тщательно промыть и пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого цвета, после чего добавить грибы и довести до готовности.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить и перемешать.

Капусту промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить 2–3 минуты. Затем вынуть, остудить и разобрать на отдельные листья. Черешки отбить рукояткой ножа.

На подготовленные листья капусты выложить начинку, свернуть их в виде конверта и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

Томатную пасту развести 1 стаканом теплой воды, поперчить и хорошо перемешать.

На дно кастрюли выложить голубцы, залить полученным соусом, добавить лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на слабом огне в течение 25–30 минут.

Голубцы с картофелем и морковью

Ингредиенты

400 г картофеля, 700 г капусты, 200 г моркови, 2 луковицы, 70 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, залить холодной водой, посолить и отварить, после чего очистить, протереть сквозь сито, добавить немного сливочного масла и хорошо перемешать.

Морковь очистить, помыть и нарезать тонкой соломкой.

Лук очистить, нашинковать и обжарить в оставшемся сливочном масле до золотистого цвета, после чего добавить морковь и довести до готовности.

Капусту промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить 3 минуты. Затем вынуть, остудить и разобрать на отдельные листья. Черешки отбить рукояткой ножа.

На подготовленные листья капусты положить картофель, свернуть их в виде конверта и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

На дно кастрюли выложить голубцы, обжаренную с луком морковь, залить томатной пастой, разведенной 1 стаканом теплой воды, добавить лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25–30 минут.

Голубцы с картофелем и рыбными консервами

Ингредиенты

400 г картофеля, 700 г капусты, 200 г рыбы (любой, консервированной в масле), 2 луковицы, 100 г моркови, 40 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего очистить, протереть сквозь сито, добавить сливочное масло и хорошо перемешать.

Кусочки рыбы очистить от косточек, размять с помощью вилки, соединить с картофелем и перемешать.

Морковь очистить, помыть и натереть на крупной терке.

Лук очистить и нарезать кольцами.

Капусту промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить 2–3 минуты. Затем вынуть, остудить и разобрать на отдельные листья. Черешки отбить рукояткой ножа. На подготовленные листья капусты выложить смесь картофеля и рыбы, свернуть их в виде конверта и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

На дно кастрюли положить голубцы, сверху поместить лук и морковь, залить все томатной пастой, разведенной 1 стаканом теплой воды, добавить лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25–30 минут.

Голубцы с картофелем и копченой курицей

Ингредиенты

400 г картофеля, 700 г капусты, 200 г филе курицы (копченой), 2 луковицы, 70 г сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 100 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего очистить, протереть сквозь сито, добавить сливочное масло (40 г) и хорошо перемешать. Куриное филе нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, нарубить и обжарить в оставшемся сливочном масле до золотистого цвета.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить и хорошо перемешать. Капусту промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить 2–3 минуты. Затем вынуть, остудить и разобрать на отдельные листья. Черешки отбить рукояткой ножа.

На подготовленные листья капусты выложить смесь картофеля, курицы и лука, свернуть их в виде конверта и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

Томатную пасту развести небольшим количеством кипяченой воды, добавить сметану, поперчить и тщательно перемешать.

На дно кастрюли выложить голубцы, залить полученным соусом, добавить лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25–30 минут.

Зразы из картофеля с говядиной

Ингредиенты

600 г картофеля, 100 г муки, 1 яйцо, 400 г мякоти говядины, 2 луковицы, 100 мл растительного масла, 100 г сметаны, зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего размять в пюре, добавить яйцо, муку и хорошо перемешать. Мясо тщательно помыть, сварить с добавлением соли и лаврового листа, после чего разрезать на куски и пропустить через мясорубку.

Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле (50 мл) до золотистого цвета. Затем добавить мясо и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Из картофельной массы сформовать небольшие лепешки, в центр каждой из них поместить немного мясной начинки, края соединить, придав форму котлет. Зразы обвалять в муке, выложить на сковороду с оставшимся маслом и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки.

Зелень укропа промыть, нарубить, соединить со сметаной, поперчить и тщательно перемешать.

Готовые зразы разложить по порционным тарелкам и полить сметанным соусом.

Зразы из картофеля с грибами

Ингредиенты

600 г картофеля, 100 г муки, 1 яйцо, 300 г грибов (любых), 2 луковицы, 100 мл растительного масла, 100 г сметаны, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего тщательно размять. В полученное пюре добавить яйцо, муку и все перемешать.

Грибы хорошо промыть и пропустить через мясорубку.

Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле (50 мл) до золотистого цвета. Затем добавить грибы и довести до готовности.

Из картофельной массы сформовать небольшие лепешки, в центр каждой из них поместить немного грибного фарша, края соединить и придать форму котлет.

Зразы обвалять в муке, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки. Зелень укропа промыть, мелко нарубить, соединить со сметаной, поперчить и тщательно перемешать.

Готовые зразы разложить по порционным тарелкам и полить сметанным соусом.

Зразы из картофеля с брынзой

Ингредиенты

600 г картофеля, 100 г муки, 1 яйцо, 300 г брынзы, 2 столовые ложки растительного масла, 3 зубчика чеснока, 100 г сметаны, зелень укропа, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего хорошо размять. В полученное пюре добавить яйцо, муку и тщательно перемешать.

Брынзу соединить с измельченным чесноком, поперчить, добавить мелкорубленую зелень петрушки и перемешать. Из картофельной массы сформовать небольшие лепешки, в центр каждой из них поместить немного начинки, края соединить и придать форму котлет.

Зразы обвалять в муке, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки.

Зелень укропа промыть, нарубить, добавить сметану, поперчить и хорошо перемешать.

Готовые зразы разложить по порционным тарелкам и полить сметанным соусом.

Зразы из картофеля с семгой

Ингредиенты

600 г картофеля, 100 г муки, 1 яйцо, 300 г филе семги, 2 столовые ложки растительного масла, 20 г сливочного масла, 100 г сметаны, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего хорошо размять.

В полученное пюре добавить яйцо, муку и тщательно перемешать. Филе семги нарезать тонкой соломкой и соединить с растопленным сливочным маслом.

Из картофельной массы сформовать небольшие лепешки, в центр каждой из них поместить немного семги, края соединить и придать форму котлет.

Зразы обвалять в муке, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки.

Зелень укропа промыть, нарубить, добавить сметану, поперчить и хорошо перемешать. Готовые зразы разложить по порционным тарелкам и полить сметанным соусом.

Колдуны с грибами

Ингредиенты

500 г картофеля, 2 столовые ложки муки, 50 г сливочного масла, 150 г сметаны, 50 г грибов (любых, сушеных), 1 луковица, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, натереть на мелкой терке, слегка отжать и посолить. Грибы тщательно промыть, залить водой и оставить на 2–3 часа, после чего отварить и нарезать соломкой. Лук очистить, измельчить, обжарить в растопленном сливочном масле (30 г), соединить с грибами, посолить и поперчить.

Из картофельной массы сформовать небольшие лепешки, в середину каждой из них положить грибную начинку, края соединить и придать овальную форму.

Подготовленные колдуны обвалять в муке и обжарить с обеих сторон. Затем выложить в глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом, залить сметаной, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и запечь в предварительно разогретой духовке.

Колдуны с мясом

Ингредиенты

500 г картофеля, 2 столовые ложки муки, 50 г сливочного масла, 150 г сметаны, 200 г мякоти свинины, 1 луковица, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, натереть на мелкой терке, слегка отжать и посолить.

Свинину хорошо промыть, очистить от пленок, мелко нарубить, смешать с измельченным луком, посолить и поперчить. Из картофельной массы сформовать небольшие лепешки, в середину каждой из них положить мясную начинку, края соединить и придать овальную форму.

Подготовленные колдуны обвалять в муке и обжарить с обеих сторон. Затем выложить в глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом, залить сметаной, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и запечь в предварительно разогретой духовке.

Шарики с говядиной

Ингредиенты

600 г картофеля, 300 г говядины (отварной), 100 г сметаны, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть и очистить, 300 г натереть на мелкой терке и отжать, а остальное отварить и протереть сквозь сито.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, перемешать и сформовать из полученной массы небольшие лепешки.

Лук очистить, измельчить и слегка обжарить в разогретом растительном масле, добавить пропущенную через мясорубку говядину, посолить, поперчить и держать на среднем огне еще 5–10 минут.

Мясную начинку выложить поверх лепешек, края соединить, придать круглую форму, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить.

Готовое блюдо подать на стол со сметаной.

Шарики с творогом

Ингредиенты

600 г картофеля, 1 яйцо, 100 г сметаны, 300 г творога, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, 300 г натереть на мелкой терке и отжать, а остальное отварить и протереть сквозь сито. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, перемешать и сформовать из полученной массы небольшие лепешки.

Чеснок очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле, после чего добавить творог, яйцо, посолить, поперчить и хорошо все перемешать.

Начинку выложить поверх лепешек, края соединить, придать круглую форму, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить.

Готовое блюдо подать на стол со сметаной.

Мусака с картофелем

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г мясного фарша, 3 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 100 г помидоров, 10 г сливочного масла, 2 яйца, 100 мл молока, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать кружочками, обжарить с одной стороны в растительном масле (2 столовые ложки) и вынуть с помощью шумовки. Лук очистить, измельчить, выложить на ту же сковороду и пассеровать до золотистого цвета, после чего добавить мясной фарш и жарить еще 10 минут.

Затем посолить, поперчить, добавить нарезанные кубиками помидоры и тушить в течение 2–3 минут.

В глубокую сковороду, смазанную оставшимся маслом, выложить слоями подготовленные ингредиенты, чередуя картофель и мясной фарш, при этом нижний, средний и верхний слои должны быть из картофеля.

Полить все растопленным сливочным маслом, добавить немного воды и поставить в разогретую духовку на 30 минут.

Яйцо взбить с солью, влить молоко, залить полученной смесью мусаку и выпекать до готовности.

Соте из картофеля и салями

Ингредиенты

500 г картофеля, 400 г салями, 100 г сладкого перца, 1 луковица, 250 мл куриного бульона, 30 г сухариков или хрустящих хлебцев, 1 столовая ложка душицы, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Салями нарезать соломкой, выложить на разогретую сковороду и обжаривать на медленном огне до образования золотистой корочки, после чего с помощью шумовки выложить на тарелку. Картофель помыть, очистить и измельчить. Сладкий перец очистить от семян и нашинковать. Лук очистить и мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить на сковороду с вытопившимся из салями жиром, слегка обжарить, залить бульоном, посолить, поперчить и тушить на слабом огне.

Добавить салями, всыпать душицу и довести до кипения.

Готовое блюдо разложить по порционным тарелкам и подать на стол с сухариками.

Картофель «Для гурмана»

Ингредиенты

250 г креветок, 7–8 картофелин, 4 огурца (соленых), 40 г масла, 200 г шампиньонов, 200 г майонеза, 3 яйца, 20 каперсов, 3 столовые ложки горчицы, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Хорошенько вымойте крупные картофелины и отварите их. Когда картофель сварится, слейте воду и дайте ему немного остыть.

Очистите креветки, поджарьте их на масле. Огонь должен быть маленьким. Через некоторое время добавьте мелко нарезанные грибы.

Приготовьте майонезный соус: измельчите каперсы и мелко нарежьте соленые огурцы, добавьте их в майонез. Горчицу смешайте с мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки и сельдерея. Всю массу смешайте с майонезом, чтобы получился соус.

Осторожно разрежьте каждую картофелину вдоль, ложкой аккуратно выньте мякоть и заполните готовой начинкой образовавшееся углубление. Промажьте начинку слоем соуса и слепите по две половинки вместе.

Фаршированный картофель выложите на противень и поставьте в заранее нагретую духовку. Запекайте в течение 10 минут. Когда картофель будет готов, выложите его на блюдо и полейте соусом, который у вас остался.

«Горшочек с сюрпризом»

Ингредиенты

10–12 картофелин, 450–500 г фарша, 2 луковицы, 50 г риса, 60 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Очищенные картофелины хорошенько промойте и срежьте верхушки. Ножом аккуратно вырежьте сердцевину у клубней. Приготовьте начинку для картофеля: прокрутите мясной фарш, добавьте рис и лук, все поперчите и хорошенько перемешайте. Нафаршируйте приготовленной смесью каждый клубень, картошку поместите в горшочек и залейте сметаной. Горшочки поставьте в заранее нагретую духовку.

Картофель, фаршированный крольчатиной

Ингредиенты

500 г картофеля, 400 г крольчатины, 200 г репчатого лука, 100 г изюма, 3 столовые ложки растительного масла, 20 г зелени петрушки, 1 чайная ложка черного молотого перца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Картофель очистите и отварите в подсоленной воде до полуготовности. Ножом или специальной выемкой сделайте в каждой картофелине по углублению и заполните их грибным фаршем. Сложите в сотейник, залейте грибным бульоном и тушите до готовности.

Для приготовления начинки крольчатину нарежьте на небольшие кусочки, обжарьте на раскаленном растительном масле вместе с нарезанным полукольцами репчатым луком. Залейте водой, положите соль, изюм, специи.

Перед подачей к столу посыпьте блюдо рубленой зеленью, полейте сметаной.

Картофель со сметаной

Ингредиенты

300 г картофеля, 20 г сливочного масла, 3 столовые ложки тертого сыра (любого), 1 желток, 2 столовые ложки сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымойте, разрежьте, удалите часть мякоти, посолите и поперчите. Смешайте масло, тертый сыр, желток, сметану, соль и перец, полученным фаршем заполните картофелины, заверните в фольгу и запеките в углях.

Картофель «Сытный»

Ингредиенты

700 г картофеля, 450–500 г куриного или говяжьего фарша, 200 г репчатого лука, 50 г риса, 1 стакан сметаны, растительное масло или животный жир (для смазки горшочков), перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистите, срежьте у каждого клубня одну из верхушек. Острым ножом или специальным приспособлением аккуратно выньте из картофельных клубней сердцевину. Сердцевинки нарежьте крупными кусочками. Нашинкуйте лук и смешайте с картофелем, мясным фаршем и промытым в воде рисом, посолите и поперчите.

Начините каждый клубень фаршем. Смажьте горшочки для вторых блюд растительным маслом или животным жиром и поместите в каждый горшочек по 4–5 клубней. Залейте сметаной и поставьте в духовой шкаф, разогретый до 200 °С. Горшочки можете вынимать из духовки через 30–40 минут.

Картошка с секретом

Ингредиенты

9 картофелин, 150 г сыра (любого), 2 яйца, 200 г сметаны, 200 г мясного фарша, чеснок, соль.

Способ приготовления

Картофелины одинакового размера выложите на противень, посыпанный тонким слоем соли. Запеките до полуготовности, аккуратно срежьте верхушку, выньте ложкой серединку. Тертый сыр, фарш, сметану, яйца, мякоть картофеля смешайте, посолите, поперчите, добавьте измельченный чеснок. Начините картофелины. Закройте картофельными крышечками, поставьте в духовку и пеките до готовности. Перед подачей к столу полейте сметаной.

Картофель, фаршированный луком

Ингредиенты

Несколько картофелин, растительное масло, репчатый лук, зелень петрушки, молотые сухари.

Способ приготовления

Картофелины одинакового размера очистите, срежьте верхнюю часть, отварите до полуготовности, выньте из клубня ложкой середину.

Доварите картошку, протрите, соедините с разогретым растительным маслом, поджаренным репчатым луком, мелко нарубленной зеленью петрушки. Заполните фаршем картофелины, положите на сковороду, смазанную маслом, посыпьте молотыми сухарями, сбрызните растительным маслом, запеките в духовке.

Картофель, фаршированный гречневой кашей

Ингредиенты

Картофель, гречневая каша, репчатый лук, сыр (любой), зелень (любая).

Способ приготовления

Картофель испеките, срежьте верхушки, удалите сердцевину. Сварите гречневую кашу, добавьте поджаренный лук, немного растительного масла. Фаршем наполните картофель, посыпьте сверху сыром, дайте постепенно прогреться в духовке.

Подавайте с растительным маслом и зеленью.

Гарнир «Семейный»

Ингредиенты

9 картофелин, 40 г масла сливочного, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Очищенный картофель поставьте вариться до полной готовности. Слейте воду, а сваренный картофель поставьте на огонь, чтобы лишняя влага испарилась. Растопите на медленном огне в отдельной кастрюльке сливочное масло и полейте им картофель. Мелко порежьте пряную зелень, зеленый лук и посыпьте ими картофель.

Картофель «Золотой»

Ингредиенты

14–15 картофелин (некрупных), 50 г растительного масла, 250 г майонеза, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, зелень укропа.

Способ приготовления

Очищенные и хорошо промытые картофелины разрежьте вдоль на две части. Противень смажьте растительным маслом и уложите на него половинки картофелин. Поставьте противень в нагретую духовку и запекайте картофель до появления золотистой корочки. К картофелю приготовьте майонезный соус: смешайте майонез с тертым чесноком и зеленью.

Картофель по-латвийски

Ингредиенты

9–11 картофелин, 450 г молока, 30 г масла, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Очищенный картофель порежьте кубиками, хорошенько промойте в холодной воде и опустите в кастрюлю. Налейте молоко в стакан, посолите, поперчите и вылейте в кастрюлю с картофелем. Следите, чтобы молоко не подгорало (поэтому не берите эмалированную кастрюлю). Тушите на очень медленном огне под закрытой крышкой. Минут за пять до готовности добавьте сливочное масло. Перед подачей к столу посыпьте картофель мелко нарезанной зеленью петрушки.

Картофель с зеленью

Ингредиенты

9–10 картофелин (средних), 50 г сметаны, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Очищенный и промытый картофель уложите на дуршлаг. Большую кастрюлю наполните водой на четыре пальца и поставьте на огонь. Когда вода закипит, можете ставить дуршлаг с картофелем. Картофель посолите и закройте крышкой. Варите картофель на пару в течение 20 минут. Огонь можно сделать средний. Когда картофель сварится, полейте его сметаной и посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки, сельдерея и базилика.

Картофель печеный «Дачный»

Ингредиенты

На 12 картофелин – 4 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Одинаковые клубни картофеля тщательно промыть и обсушить, положить на сковороду, на дне которой должен быть слой соли, сверху картофель опять засыпать солью и поставить в духовой шкаф для запекания.

Запекается картофель полтора часа. Готовый печеный картофель подать к столу в горячем виде. Отдельно подать сливочное масло. Можно к печеному картофелю подать рубленую сельдь, растертую со сливочным маслом и мелко порубленными яйцами.

Картофель можно не засыпать солью, а завернуть в алюминиевую фольгу и, так же как в соли, запекать до готовности.

«Монетный двор»

Ингредиенты

10–12 картофелин, 40 г растительного масла, майонез, кетчуп.

Способ приготовления

Очищенный и хорошо промытый картофель нарежьте кружочками толщиной в 2 см. Смажьте противень растительным маслом и уложите картофельные ломтики.

Каждый ломтик посолите, поперчите, смажьте майонезом или кетчупом.

Картофель, запеченный в фольге

Ингредиенты

14–15 картофелин (средних), перец, соль.

Способ приготовления

Очищенный и вымытый картофель заверните в фольгу, которую предварительно смажьте маслом. Каждую картофелину обязательно посолите и поперчите.

Нагрейте духовку до 200 °С и поставьте в нее противень с картофелем. Минут через 40 картофель будет готов. К запеченному картофелю подай те майонезный или томатный соус.

«Картофельный пузырь»

Ингредиенты

800 г картофеля, 100 г жира (для фритюра), 1 чайная ложка сахара, апельсин, зелень базилика, зелень мяты, соль.

Способ приготовления

Сырой картофель нарежьте кружками, дольками или брусочками. Перед жаркой промойте в холодной воде, а затем слегка присыпьте смесью сахара и соли, перемешайте. В сотейнике нагрейте жир до 170–180 °С, положите в него картофель и жарьте, периодически помешивая, до образования румяной корочки. Готовый картофель выньте из жира шумовкой, положите на дуршлаг и дайте жиру стечь. Переложите на блюдо, сбрызните апельсиновым соком, украсьте кружками апельсина и ароматной зеленью.

Печеная картошка

Ингредиенты

800 г картофеля, 250 г филе сельди (малосольной), 2 луковицы, $^1/_2$ стакана сметаны, $^1/_2$ л мясного бульона, 2 столовые ложки муки, 50 г сливочного масла, 200 г сыра (любого), молотые сухари, зелень петрушки, зелень укропа, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Филе сельди вымочите в воде в течение 40 минут, нарежьте мелкими кусочками и припустите с мелко нарубленным спассерованным луком и сметаной. Затем добавьте бульон, муку, смешанную со сливочным маслом, и проварите до загустения. Вареный картофель, нарезанный кубиками, положите на порционную сковородку, залейте соусом с сельдью, посыпьте тертым сыром, смешанным с молотыми сухарями, сбрызните маслом и запекайте в духовке при температуре 170 °С. Готовый картофель переложите на блюдо, украсьте листочками зелени и полейте образовавшимся соком.

Картофельное суфле

Ингредиенты

400 г картофеля, 200 г сыра (любого), 70 г сливок, 2 яйца, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сырой картофель натрите на терке, добавьте к картофельной массе тертый сыр, взбитые сливки и взбитые белки. Массу хорошо перемешайте, выложите на смазанную маслом сковороду, посыпьте тертым сыром и запекайте.

Готовое суфле выложите на блюдо и порежьте на порционные кусочки.

Картофельные «коробочки»

Ингредиенты

600 г картофеля, 1 л воды, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 3 столовые ложки сметаны, 100 г сыра (любого), зелень петрушки, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель отварите в подсоленной воде, разомните с молоком до пюре. Готовое пюре заправьте солью, маслом и сырым яйцом, положите в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой. На порционную сковороду или блюдо, смазанные маслом, выпустите пюре в форме овальных «коробочек». Картофельные «коробочки» смажьте яичным желтком и запеките в духовке.

В каждую коробочку влейте взбитое сырое яйцо, полейте сметаной и посыпьте тертым сыром, посолите, поперчите и опять запекайте в духовке до готовности яичницы. Готовое блюдо переложите на тарелку и посыпьте рубленой зеленью.

Изделия из теста

Вареники с картофелем

Ингредиенты

300 г муки, 1 яйцо, 200 г картофеля, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки молока, 20 г сливочного масла, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, добавить яйцо и вымесить тесто, понемногу вливая воду.

Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на сковороде в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде, излишки жидкости слить, добавить молоко, сливочное масло и размять в пюре, после чего соединить с половиной обжаренного лука. Тесто раскатать в тонкий пласт, затем с помощью стакана вырезать из него кружочки, на каждый из них поместить немного начинки и защипнуть края. Подготовленные вареники опустить в кипящую подсоленную воду, добавить лавровый лист и довести на среднем огне, после чего вынуть с помощью шумовки. Перед подачей на стол вареники посыпать оставшимся обжаренным луком.

Вареники с картофелем и грибами

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 г муки, 80 г шампиньонов, 1 яйцо, 100 мл молока, 100 г сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 луковица, зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, добавить яйцо, молоко, вымесить тесто и положить его в холодильник на 20–25 минут. Картофель помыть, очистить, отварить и размять в пюре. Грибы хорошо промыть и варить в подсоленной воде до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, дать стечь излишкам жидкости и мелко нарезать. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Картофель соединить с грибами, добавить лук, поперчить и тщательно перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать из него кружочки, на каждый из них поместить немного начинки и защипнуть края.

Вареники опустить в кипящую подсоленную воду, добавить лавровый лист и довести на среднем огне до готовности, после чего вынуть с помощью шумовки, полить сметаной и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Вареники с картофелем и творогом

Ингредиенты

600 г муки, 300 г картофеля, 200 г творога, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 50 г сметаны, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, сварить в мундире и остудить.

Затем аккуратно очистить от кожуры и пропустить через мясорубку вместе с творогом.

Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить и тщательно все перемешать.

Муку просеять, добавить яйцо и, понемногу вливая воду, вымесить тесто.

Затем аккуратно раскатать его в тонкий пласт, стаканом вырезать кружочки одного размера, на каждый из них поместить немного начинки и защипнуть края.

Вареники опустить в кипящую подсоленную воду, добавить лавровый лист и довести на среднем огне до готовности, после чего вынуть с помощью шумовки и полить сметаной.

Вареники с картофелем и сыром

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г сыра (любого, твердых сортов), 800 г муки, 2 яйца, 3 зубчика чеснока, 50 г сметаны, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, добавить яйца и, понемногу вливая воду, вымесить крутое тесто. Картофель помыть, очистить и пропустить через мясорубку.

Чеснок очистить, измельчить, соединить с фаршем, добавить натертый на крупной терке сыр, посолить, поперчить и тщательно все перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать из него кружочки, на каждый из них поместить немного начинки и защипнуть края.

Вареники опустить в кипящую подсоленную воду, добавить лавровый лист и довести на среднем огне до готовности, после чего вынуть с помощью шумовки и полить сметаной.

Вареники ленивые с картофелем

Ингредиенты

200 г картофеля, 300 г творога, 3 яйца, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка крахмала, 40 г сливочного масла, панировочные сухари, соль.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и пропустить через мясорубку вместе с творогом.

Желтки аккуратно отделить от белков и растереть с 20 г сливочного масла. Белки хорошо взбить с крахмалом.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить муку и тщательно все перемешать. Полученное тесто раскатать в виде колбаски и нарезать ее небольшими кусочками.

В кипящую подсоленную воду опустить вареники и довести на среднем огне до готовности, после чего вынуть с помощью шумовки, полить оставшимся растопленным маслом и посыпать панировочными сухарями.

Манты с картофелем

Ингредиенты

600 г муки, 500 г картофеля, 2 луковицы, 100 г топленого масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Из воды, соли и муки замесить тесто, скатать его в шар, накрыть салфеткой и оставить на 20–30 минут. Картофель помыть, очистить, нарезать маленькими кубиками, добавить измельченный лук, растопленное масло (50 г), посолить, поперчить и перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него стаканом кружочки, в центр каждого из них положить немного картофельной начинки и защипнуть края, придав овальную форму. Манты приготовить в мантыжнице и подать на стол, полив оставшимся растопленным маслом.

Картофельный пирог с луком

Ингредиенты

300 г картофеля, 2 луковицы, 30 г сливочного масла, 200 мл сливок, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 200 г муки, 100 г маргарина, 1 яйцо, 5 г мускатного ореха, 1 чайная ложка розмарина, 1 чайная ложка тмина, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Муку растереть с маргарином, сделать углубление, вбить в него яйцо и перемешать. Понемногу вливая воду, замесить крутое эластичное тесто и дать ему постоять 20 минут.

Тесто раскатать в пласт, выложить на противень, сбрызнутый водой, накрыть фольгой и поместить в предварительно разогретую духовку на 10 минут. Затем фольгу снять и выпекать до образования золотистой корочки.

Картофель хорошо помыть, отварить, очистить и нарезать небольшими кусочками.

Лук измельчить и обжарить в растопленном сливочном масле с тмином и розмарином. Сыр натереть на мелкой терке, взбить со сливками, добавить мускатный орех, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Поверх выпеченной основы распределить ровным слоем лук и картофель, залить сырным соусом и запечь в разогретой духовке.

Манты с картофелем и тыквой

Ингредиенты

600 г муки, 200 г картофеля, 300 г тыквы, 2 луковицы, 100 г топленого масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Из воды, соли и муки замесить тесто, скатать его в шар, накрыть салфеткой и оставить на 20–30 минут. Картофель и тыкву помыть, очистить, нарезать небольшими кубиками, добавить нашинкованный лук, растопленное масло (50 г), посолить, поперчить и перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него стаканом кружочки, в центр каждого из них положить немного полученной начинки и защипнуть края, придав овальную форму.

Манты приготовить в мантыжнице и подать на стол, полив оставшимся растопленным маслом.

Картофельный пирог с брынзой

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 г муки, 150 г брынзы, 200 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 150 г сметаны, сода на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и пропустить через мясорубку вместе с брынзой.

Лук очистить, измельчить и обжарить в растопленном сливочном масле (150 г) до золотистого цвета.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить и перемешать. Муку соединить со сметаной, добавить соду, оставшееся растопленное масло, посолить и замесить тесто.

Разделить его на две равные части и раскатать в пласты. Один из них выложить на сковороду, смазанную растительным маслом, сверху ровным слоем распределить начинку и накрыть другим пластом. Несколько раз проколоть вилкой и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирог с картофельной начинкой

Ингредиенты

600 г муки, 15 г дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 500 г картофеля, 1 луковица, соль.

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, соль, 1 столовую ложку растительного масла, муку и вымесить тесто. Разделить его на две части и раскатать в пласты прямоугольной формы. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить и нашинковать. На один пласт теста выложить слоями картофель и лук, посолить, полить оставшимся маслом, накрыть вторым пластом и защипнуть края. Поставить пирог в теплое место на 15–20 минут. Когда он поднимется, сделать несколько проколов вилкой, смазать взбитым яйцом и поместить в предварительно разогретую духовку на 40–50 минут.

Пирог с картофелем и морковью

Ингредиенты

600 г муки, 15 г дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 400 г картофеля, 10 г сливочного масла, 100 г моркови, 1 луковица, соль.

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, соль, 1 столовую ложку растительного масла, муку, яйцо и вымесить тесто. Разделить его на две части и раскатать в пласты прямоугольной формы.

Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего размять в пюре. Лук измельчить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и пассеровать до золотистого цвета.

Затем добавить тертую морковь и довести на небольшом огне до готовности, после чего соединить с картофелем.

На один пласт теста выложить ровным слоем полученную начинку, накрыть вторым пластом и защипнуть края. Сделать несколько проколов вилкой, смазать сливочным маслом и выпекать в предварительно разогретой духовке.

Пирог с картофелем и грибами

Ингредиенты

600 г муки, 15 г дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 400 г картофеля, 10 г сливочного масла, 100 г грибов (любых), 1 луковица, соль.

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, соль, 1 столовую ложку растительного масла, муку, яйцо и вымесить тесто. Разделить его на две части и раскатать в пласты прямоугольной формы. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и отварить, после чего размять в пюре. Грибы хорошо промыть, нашинковать и обжарить в оставшемся растительном масле с измельченным луком, после чего соединить с картофелем. На один пласт теста выложить полученную начинку, накрыть вторым пластом и защипнуть края. Сделать несколько проколов вилкой, смазать сливочным маслом и выпекать в предварительно разогретой духовке.

Пирожки с картофелем

Ингредиенты

600 г муки, 2 яйца, 50 г маргарина, 15 г дрожжей, 100 мл молока, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка сахара, 300 г картофеля, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар, яйцо, муку, растопленный маргарин, сметану, вымесить тесто и поставить в теплое место для подъема. Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде и размять в пюре. Лук измельчить, обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого цвета и смешать с картофелем.

Из теста раскатать небольшие лепешки, в центр каждой из них положить немного начинки и защипнуть края, придав овальную форму.

На смазанный растительным маслом противень выложить пирожки, смазать взбитым яйцом и запечь в предварительно разогретой духовке.

Пирожки с картофелем жареные

Ингредиенты

600 г муки, 15 г дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 100 мл растительного масла, 500 г картофеля, 1 луковица, соль.

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, соль, 1 столовую ложку растительного масла, яйцо и муку, вымесить тесто и оставить его подниматься в теплом месте. Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде и размять в пюре. Лук измельчить, обжарить в небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета и смешать с картофелем.

Из теста раскатать небольшие лепешки, в центр каждой из них положить немного начинки и защипнуть края, придав овальную форму.

Пирожки обжарить с обеих сторон в кипящем растительном масле.

Пирожки с картофелем и морковью

Ингредиенты

600 г муки, 15 г дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 100 мл растительного масла, 300 г картофеля, 200 г моркови, 1 луковица, соль.

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, соль, 1 столовую ложку растительного масла, яйцо и муку, вымесить тесто и оставить его подниматься в теплом месте. Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде и размять в пюре. Лук измельчить, обжарить в небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета, добавить натертую на средней терке морковь и тушить до готовности, после чего смешать с картофелем. Из теста раскатать небольшие лепешки, в центр каждой из них положить немного начинки и защипнуть края, придав овальную форму. Пирожки обжарить с обеих сторон в кипящем растительном масле.

Пирожки с картофелем и грибами

Ингредиенты

600 г муки, 2 яйца, 50 г маргарина, 15 г дрожжей, 100 мл молока, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка сахара, 300 г картофеля, 50 г грибов (любых, сушеных), 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар, 1 яйцо, муку, растопленный маргарин, сметану, вымесить тесто и поставить подниматься в теплое место. Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде и размять в пюре.

Лук измельчить и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Грибы хорошо промыть, замочить в холодной воде на 2–3 часа, после чего отварить, откинуть на дуршлаг, дать стечь излишкам жидкости и нашинковать. Картофель, грибы и лук соединить, посолить и перемешать.

Из теста раскатать небольшие лепешки, в центр каждой из них положить немного начинки и защипнуть края, придав овальную форму.

На смазанный сливочным маслом противень выложить пирожки, смазать оставшимся взбитым яйцом и запечь в предварительно разогретой духовке.

Сладкие блюда

Картофельный цимес с черносливом и изюмом

Ингредиенты

300 г картофеля, 30 г изюма, 20 г чернослива (без косточек), 15 г сливочного масла, 1 чайная ложка муки, сахар, корица, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, поместить в глубокую посуду с толстыми стенками, залить небольшим количеством воды и тушить на слабом огне до мягкости. Чернослив и изюм тщательно промыть, положить в емкость с картофелем и продолжать тушить. Муку обжарить на сухой сковороде до золотистого оттенка, после чего развести 1 столовой ложкой теплой воды.

Полученную заправку влить в кастрюлю и тушить, помешивая, еще 3–5 минут. Добавить сахар, корицу, сливочное масло, посолить и тщательно перемешать.

Снять цимес с огня, накрыть крышкой и оставить на 15 минут.

Картофельные квадратики

Ингредиенты

300 картофеля, 100 г сахара, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка корицы, 40 г цедры лимона, ванилин.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и натереть на мелкой терке. Добавить сахар, сливочное масло, корицу, измельченную цедру лимона и ванилин, вбить яйца и тщательно все перемешать.

Полученную массу выложить тонким слоем на смазанный растительным маслом противень и запечь в предварительно разогретой духовке.

Перед подачей на стол разрезать на квадраты.

Картофельный рулет

Ингредиенты

400 г картофеля, 400 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 25 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 150 г фруктового мармелада, 100 г сахара, ванилин, соль.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить муку, подготовленный картофель, яйца, ванилин и сахар, посолить и тщательно перемесить.

Полученное тесто разделить на 2–3 части, каждую из них раскатать в тонкий пласт, смазать мармеладом и свернуть в виде рулета. Противень смазать растительным маслом, выложить на него рулеты и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельное печенье

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 г муки, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, 40 г цедры лимона, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка ванильного сахара, 50 г повидла (любого, густого), 10 г сливочного масла, сода на кончике ножа.

Способ приготовления

Картофель отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке. Яйца взбить с сахаром, добавить муку, соду, натертую на мелкой терке цедру лимона, картофель и тщательно все перемешать. Полученное тесто раскатать в пласт толщиной не более 1 см, с помощью стакана вырезать из него кружочки и выложить их на смазанный сливочным маслом противень. Корицу смешать с ванильным сахаром, посыпать ею печенье и запечь его в предварительно разогретой духовке. Готовое печенье остудить, смазать повидлом с одной стороны и соединить попарно.

Картофельное печенье с миндалем

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка корицы, 50 г миндаля, ванильный сахар.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и натереть на мелкой терке.

Яйца растереть с сахаром, добавить картофель, сливочное масло (50 г), корицу и тщательно все перемешать.

Полученную массу с помощью ножа разровнять на доске, смазанной небольшим количеством масла, в виде пласта не толще 1 см.

С помощью стакана вырезать из него кружочки, выложить их на смазанный оставшимся сливочным маслом противень, на каждый кружочек положить по кусочку миндаля и выпекать в предварительно разогретой духовке.

Готовое печенье посыпать ванильным сахаром.

Картофельное печенье с яблоками

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г муки, 1 яйцо, 200 г яблок, 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 40 г цедры лимона, сода на кончике ножа.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке. Яблоки помыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, яйцо, муку, соду, тертую цедру лимона, сливочное масло и тщательно все перемешать.

На смазанный растительным маслом противень ложкой выложить тесто, оставляя между порциями немного свободного места, и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельный штрудель

Ингредиенты

400 г картофеля, 400 г муки, 150 г сахара, 200 мл молока, 400 г яблок, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 50 г цедры апельсина, 25 г дрожжей, 50 г ядер грецких орехов, 30 г сухарей, корица.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке. Яйца тщательно взбить с сахаром. Дрожжи развести в теплом молоке. Цедру апельсина измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, всыпать муку и тщательно все перемешать, после чего поместить в теплое место и дать подняться. Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими кубиками и слегка подсушить на сухой раскаленной сковороде, чтобы удалить излишки сока.

Полученное тесто раскатать в пласт, ровным слоем распределить сухари и яблоки, посыпать все рублеными ядрами грецких орехов и корицей, свернуть в виде рулета, смазать растительным маслом и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельный пирог с миндалем

Ингредиенты

300 г картофеля, 2 яйца, 1 чайная ложка корицы, 50 г миндаля, 150 г муки, 100 г сахарной пудры, 60 г цедры апельсина, 2 столовые ложки растительного масла, сода на кончике ножа.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, запечь в духовке, очистить и пропустить через мясорубку. Цедру апельсина измельчить, а миндаль нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить муку, корицу, соду и растертые с сахарной пудрой яичные желтки, влить немного воды и вымесить тесто.

В полученную массу аккуратно ввести взбитые белки и тщательно все перемешать, после чего выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Картофельный пирог с грецкими орехами

Ингредиенты

600 г яблок, 300 г муки, 200 г картофеля, 80 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 100 мл молока, 2 яйца, 60 г молотых сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, 60 г ядер грецких орехов, 15 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара с корицей.

Способ приготовления

Картофель помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке. Дрожжи развести в теплом молоке; 2 желтка и 1 белок тщательно взбить с сахаром.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить муку, растительное масло и вымесить.

Когда полученное тесто поднимется, разделить его на две равные части и раскатать их в пласты толщиной не более 1 см.

Яблоки помыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Ядра грецких орехов мелко нарубить. Сухари обжарить на сухой раскаленной сковороде.

Один пласт теста выложить на смазанный сливочным маслом противень, ровным слоем распределить сухари и яблоки, посыпать сахаром, смешанным с корицей, грецкими орехами (30 г) и накрыть другим пластом.

Оставшийся белок хорошо взбить, смазать им пирог, посыпать орехами и выпекать в предварительно разогретой духовке до образования хрустящей корочки.

Картофельный пирог с яблоками и миндалем

Ингредиенты

300 г картофеля, 120 г муки, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка разрыхлителя теста, 1 чайная ложка корицы, 2 яблока, 50 мл лимонного сока, 1 яйцо, 50 г миндаля, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, отварить и размять в пюре. Добавить разрыхлитель теста, муку, 1 столовую ложку сахара, посолить и тщательно все перемешать. Яблоки помыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком. Картофельное тесто разделить на две части и раскатать в пласты.

Один из них выложить на сковороду, смазанную растительным маслом, сверху поместить яблоки, посыпать оставшимся сахаром и корицей. Сверху накрыть другим пластом и защипнуть края.

Пирог смазать взбитым яйцом, посыпать мелкорубленым миндалем и выпекать в предварительно разогретой духовке до образования золотистой корочки.

Картофельный рулет с изюмом

Ингредиенты

300 г картофеля, 450 г муки, 100 мл молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 80 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г изюма (без косточек), 50 г ядер грецких орехов, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 столовая ложка тертой цедры лимона.

Способ приготовления

Дрожжи развести теплым молоком, всыпать сахар, перемешать и оставить на 10–15 минут. Картофель отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке. Полученную массу соединить с мукой, добавить дрожжевую закваску, вымесить крутое тесто и дать ему подойти. Изюм промыть и смешать с мелкорублеными ядрами грецких орехов, цедрой лимона и ванильным сахаром.

Тесто раскатать в пласт, смазать растопленным сливочным маслом, сверху ровным слоем распределить смесь орехов и изюма, свернуть в виде рулета, смазать растительным маслом и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельные пирожки

Ингредиенты

400 г картофеля, 400 г муки, 150 г сахара, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 200 мл молока, 25 г дрожжей, 150 г фруктового или ягодного повидла, 1 столовая ложка растительного масла, ванильный сахар.

Способ приготовления

Дрожжи развести теплым молоком, всыпать сахар и оставить на 10–15 минут. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке. Полученную массу соединить с мукой, добавить закваску, растопленное сливочное масло, яичный желток, вымесить крутое тесто и дать ему по дойти. Раскатать тесто в пласт, разрезать на квадраты, в середину каждого из них положить немного повидла и соединить края таким образом, чтобы получились треугольники.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него пирожки, обмазать их взбитым белком и запечь в предварительно разогретой духовке.

Готовые пирожки посыпать ванильным сахаром.

Картофельные колобки

Ингредиенты

200 г картофеля, 200 г кофейной эссенции, 150 г печенья, 120 г ядер грецких орехов, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 2 столовые ложки какао, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки рома, 1 столовая ложка тертой цедры апельсина.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и пропустить через мясорубку. Яйцо взбить с сахаром, добавить кофейную эссенцию, вскипятить и остудить. Печенье хорошо растолочь. Ядра грецких орехов измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить ром, цедру апельсина и 1 столовую ложку какао, после чего тщательно все перемешать. Из полученной массы сформовать небольшие колобки и обвалять их в сахарной пудре, смешанной с оставшимся какао, перед подачей на стол.

Картофельные рогалики с черносливом

Ингредиенты

300 г картофеля, 400 г муки, 200 г сахара, 2 яйца, 40 г сливочного масла, 100 мл молока, 25 г дрожжей, 1 столовая ложка растительного масла, $^1/_2$ лимона, 150 г чернослива (без косточек).

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке. Дрожжи развести теплым молоком, добавить муку, яйцо, сахар, растопленное масло, 1 столовую ложку выжатого из лимона сока, натертую на мелкой терке цедру лимона, картофельную массу и вымесить тесто.

Чернослив промыть, залить кипятком и оставить на 3–5 минут, после чего откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. Полученное тесто раскатать в пласт, разрезать на квадраты, в уголок каждого из них положить немного чернослива и свернуть в виде рогалика. На смазанный растительным маслом противень выложить рогалики, смазать их оставшимся взбитым яйцом и запечь в разогретой духовке.

Картофельные творожники

Ингредиенты

300 г картофеля, 2 яйца, 300 г творога, 2 столовые ложки муки, 100 мл растительного масла, сахарная пудра.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке. Творог соединить с яйцами, добавить 2 столовые ложки растительного масла, картофельную массу и тщательно все перемешать. Из полученной массы с помощью столовой ложки сформовать овальные творожники, обвалять их в муке и обжарить с обеих сторон в оставшемся растительном масле. Перед подачей на стол готовые творожники посыпать сахарной пудрой.

Картофельные пончики

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 мл растительного масла, 200 г муки, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 15 г дрожжей, ванильный сахар, соль.

Способ приготовления

Дрожжи развести теплым молоком, всыпать сахар и оставить на 10–15 минут. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и пропустить через мясорубку. Яйцо взбить с солью, добавить картофельную массу, муку, полученную закваску, ванильный сахар, 2 столовые ложки растительного масла, тщательно все перемешать и оставить в теплом месте на 30–40 минут.

Из теста сформовать небольшие шарики и обжарить их в кипящем растительном масле, после чего вынуть шумовкой и выложить на бумажные салфетки, чтобы впитались излишки масла. Перед подачей на стол готовые пончики посыпать ванильным сахаром.

Картофельный торт с цукатами

Ингредиенты

300 г картофеля, 250 г муки, 1 столовая ложка корицы, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 150 г сахара, 60 г цедры апельсина, 1 столовая ложка ванильного сахара, 50 г цукатов, сода на кончике ножа.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке. Желтки аккуратно отделить от белков и растереть с сахаром. Муку смешать с картофелем, добавить измельченную цедру апельсина, корицу, сливочное масло, подготовленные желтки, соду и цукаты.

В полученную массу аккуратно ввести взбитые в крепкую пену белки и тщательно перемешать, после чего выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в предварительно разогретой духовке.

Готовый торт опрокинуть на поднос и посыпать ванильным сахаром.

Картофельный торт с творогом

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г творога, 200 г муки, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 80 г джема (любого, густого), 50 г цедры апельсина, сода на кончике ножа, ванилин.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке.

Желтки аккуратно отделить от белков и растереть с сахаром.

Муку смешать с картофелем, добавить измельченную цедру, корицу, сливочное масло, подготовленные желтки, соду, творог и ванилин. В полученную массу аккуратно ввести взбитые в крепкую пену белки и тщательно все перемешать, после чего выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в предварительно разогретой духовке. Готовый торт опрокинуть на поднос и дать остыть, после чего разрезать вдоль на две части, смазать каждую из них с одной стороны джемом и снова соединить.

Картофельный пудинг

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г ванильного соуса, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сахара, 5 г мускатного ореха, ванилин.

Способ приготовления

Картофель хорошо помыть, завернуть в фольгу и запечь в предварительно разогретой духовке, после чего очистить и размять в пюре.

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить картофельную массу, немного ванилина, мускатный орех, сливочное масло и тщательно все перемешать. Полученную массу выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в разогретой духовке в течение 40–45 минут. Готовый пудинг перед подачей на стол полить ванильным соусом.

Диетические блюда из картофеля

«Диетическое»

Ингредиенты

7–8 картофелин, 3 помидора, 70 г сала растопленного, перец, соль.

Способ приготовления

Очистите картофель и нарежьте ломтиками. Возьмите помидоры (если нет свежих, можно консервированные) и нарежьте их кружочками. Поставьте сковороду на огонь и вылейте топленое сало. Когда масло раскалится, положите нарезанный картофель и помидоры. Через 3 минуты посолите, поперчите и бросьте парочку лавровых листиков. Затем залейте водой и тушите до готовности картофеля. К этому блюду можно подать салат из свежих овощей.

«Едим и худеем»

Ингредиенты

5–6 картофелин, 2 морковки, пастернак, 1 корень петрушки, 1 луковица, 80 г сметаны, 40 г растительного масла, рис.

Способ приготовления

Тщательно вымойте картофельные клубни и сварите их в соленой воде. Сваренный картофель остудите и нарежьте кружками. В одной кастрюле сварите морковь, пастернак, лук целиком и корень петрушки. Сваренные коренья достаньте из отвара, но его не выливайте.

Теперь займитесь рисом. Переберите его, залейте водой и промойте. На сковороду вылейте растительное масло и выложите рис. Помешивая рис, постепенно вливайте в сковороду овощной отвар. Варите полученную смесь до тех пор, пока рис не будет готов. В сотейник, смазанный маслом, уложите нарезанный картофель, посолите его, смажьте сметаной. Вторым слоем выложите тушеный рис, который тоже смажьте сметаной. Так постепенно выкладывайте весь картофель и весь рис слоями. Поставьте блюдо запекаться в заранее разогретую духовку на 35 минут.

Пирог «Стройность»

Ингредиенты

4–5 картофелин, 3–4 яблока, 1 яйцо, 60 г маргарина, 1 стакан сахара, 100 г муки, $^1/_2$ пакетика корицы, лимонная цедра, сода, соль.

Способ приготовления

Тщательно промойте картофельные клубни, сварите их в соленой воде. Сваренный картофель остудите, очистите и натрите на мелкой терке. Кисло-сладкие яблоки очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Соедините картофельную массу с яблочной и хорошенько перемешайте. Яйцо разбейте в отдельную миску, взбейте его миксером и всыпьте туда сахар. Миксером взбейте яйца с сахаром в пену, отставьте на время. Маргарин мелко порубите с мукой, добавьте соды, гашенной уксусом, соли, а также лимонной цедры и корицы.

Полученную массу смешайте со взбитыми яйцами, затем соедините с картофельно-яблочным пюре. Все вновь очень тщательно размешайте.

Форму для торта или специальную сковородку смажьте маслом и выложите полученное тесто. Выпекайте пирог в течение 1 часа.

Ужин «Без калорий»

Ингредиенты

7–8 картофелин (средних размеров), 300 г творога, 150 г масла, зелень петрушки, зелень укропа, зеленый лук.

Способ приготовления

Прокрутите творог через мясорубку, добавьте масло, мелко нарезанную зелень и перья зеленого лука. Творог немного поперчите и посолите. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 3 часа.

Ровные одинаковые картофельные клубни тщательно вымойте и выложите на противень, посыпанный слоем соли. Противень поставьте в заранее нагретую духовку.

Через 40 минут, когда картофель будет готов, выньте его из духовки и достаньте творог из холодильника. Выложите на тарелку картофель и ложку творога.

А вот теперь!..

Картофельные диеты

Картошка помогает нам в борьбе с лишним весом. В чем преимущество картофельной диеты перед другими? Во-первых, относительная дешевизна продуктов, которые составляют картофельную диету. Во-вторых, картофельная диета при невысокой калорийности отличается разнообразием вкуса.

Однако у картофельной диеты есть свои недостатки. В картофеле очень много крахмала, который при взаимодействии с хлебом может дать противоположный эффект: вместо похудания вы с ужасом обнаружите, что не можете надеть любимую юбку, потому что она вам мала в поясе.

Диета «Двухдневная»

Название означает, что эту диету надо повторять два дня подряд в течение двух недель.

День первый

Завтрак – творог, протертый через сито, с добавлением мелко нарезанной зелени и заправленный сметаной; стакан зеленого чая.

Обед – запеченный на противне картофель, салат из капусты и свежих огурцов, приправленный растительным маслом; стакан зеленого чая.

Ужин – картофельный салат с бобами, заправленный растительным маслом.

День второй

Завтрак – картофель, тушенный в сметанном соусе; стакан сока.

Обед – картофельный суп с луковой пассерованной заправкой и сметанным соусом; стакан чая.

Ужин – салат из картофеля и маринованного лука, заправленный растительным маслом.

Диета «Четырехдневная»

Понедельник

Завтрак – две очищенные отварные картофелины с растительным маслом; стакан несладкого чая.

Обед – картофельный суп с морковью и луком; компот или сок.

Ужин – картофельное пюре без масла и молока; груша или яблоко.

Вторник

Завтрак – картофельные ватрушки со сладким чаем.

Обед – картофельный бульон, заправленный взбитым яйцом и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Ужин – картофельный салат, в состав которого входят свекла, соленый огурец и отварной картофель в мундире (заправка – растительное масло); стакан зеленого чая.

Среда

Завтрак – салат из отварного картофеля в мундире и сваренного вкрутую яйца (салат заправляем сметаной); стакан чая.

Обед – суп картофельный со щавелем; стакан сока.

Ужин – стакан ряженки или кефира.

Четверг

В этот день можно побаловать себя «мясом».

Завтрак – картофельное пюре с морковной начинкой; стакан чая с черным хлебом.

Обед – пирожки картофельные с фасолью, политые сметаной; несколько слив.

Ужин – салат из картофеля и свежих помидоров; стакан сока.

Повторяйте эту диету каждые четыре дня – и через две недели заметите, как вес снижается, а объемы талии и бедер приближаются к мировым стандартам.

Картофельно-минеральная диета

Эту диету надо соблюдать в течение одной недели. Она хороша тем, что картофель будет насыщать вас, а минеральная вода выводить лишние шлаки из организма.

День первый

Завтрак – картофельное пюре с добавлением молока и масла, стакан минеральной воды.

Обед – суп из постной говядины с картофельными клецками; стакан минеральной воды.

Ужин – минеральная вода.

День второй

Завтрак – картофельная запеканка с овощами; стакан минеральной воды.

Обед – куриный бульон с картофельным салатом (заправка – растительное масло); стакан минеральной воды.

Ужин – минеральная вода.

День третий

Завтрак – картофельные вареники со сметаной; стакан минеральной воды.

Обед – картофельный суп с рисом; стакан минеральной воды.

Ужин – минеральная вода.

Арбузно-картофельная диета

Эта диета похожа на предыдущую по силе воздействия – шлаки выводятся из организма превосходно. Механизмы этой диеты заключаются в следующем.

Завтрак – всегда картофельный, чтобы дать вам чувство сытости на весь день. Блюда из картофеля могут быть самыми разнообразными: картофельные запеканки, драники, картофельные оладьи. Утром можно есть сколько угодно.

А вот на обед и на ужин будут арбузы. Арбузы в большом количестве. Чем больше съедите, тем лучше.

Не пытайтесь поменять ужин с завтраком местами – эффективность от диеты резко снизится, а вот в весе вы резко прибавите. Ах, вам хочется арбуза с утра? Ну и побалуйте себя кусочком-другим, ничего страшного в этом нет. Главное, чтобы вы не наелись картофельных оладий на ужин. Надеемся, что идея ясна и вы без труда сможете похудеть.

Диета «Простая»

Завтрак – 1 стакан молока.

Обед – 300 г картофельного пюре с молоком и маслом.

Ужин – картофельный салат из 250 г картофеля, 1 яйца, сваренного вкрутую, соли, уксуса, растительного масла и черного перца.

Эта диета хороша тем, что благодаря ее составляющим вы будете чувствовать себя сытой. Но в то же время за день вы будете терять до 600 г ненужных отложений. Есть только одно предостережение – эта диета не содержит витаминов, поэтому принимайте их отдельно в период диетического питания. Если вы ограничитесь только несколькими днями, витамины можно не принимать, чтобы не давать нагрузку почкам.

Надеемся, что у вас хватит смелости и силы воли довести диету до конца.

Картофельно-огуречная диета

Эта диета очень хороша тем, что позволяет организму получать достаточно много влаги, которая содержится в огурцах.

Вы спросите: а чем же это хорошо? Во-первых, жидкость выводит из организма лишние шлаки, а значит, и лишний вес. А во-вторых, огурцы просто вкусны. Эта диета тоже круговая.

День первый

Завтрак – яичница-глазунья, салат из свежих огурцов и редиса, заправленный маслом; стакан чая.

Обед – суп из картофеля с крупами; салат из огурцов, заправленный майонезом; стакан сока.

Ужин – картофельная запеканка с салатом из огурцов.

День второй

Завтрак – вареный картофель в молоке; стакан чая.

Обед – картофельный пирог с фасолью, салат из огурцов с майонезом; чай или сок.

Ужин – картофель на пару, политый растительным маслом, порезанные огурцы с солью; сок или компот.

День третий

Завтрак – картофельные оладьи со сметаной и салат из огурцов; чай.

Обед – суп-пюре с грибами. Салат из огурцов, капусты и яйца (заправка – растительное масло).

Ужин – картофель, запеченный в мундире целиком на слое соли; огурец с майонезом.

Картофельно-томатная диета

Эта диета достаточно питает организм, так как она богата клетчаткой. Особенность клетчатки в том, что она способна насыщать организм человека, но при этом вес человека нисколько не увеличивается. Эта диета круговая, повторять ее надо в течение 3 дней.

День первый

Завтрак – яичница с помидорами на постном масле; стакан чая с кусочком черного хлеба.

Обед – картофельный суп с томатной заправкой; салат из помидоров, заправленный растительным маслом; стакан сока или компота.

Ужин – салат из картофеля с яйцом, заправленный майонезом; стакан сока.

День второй

Завтрак – вареный картофель в мундире, вареная фасоль с растительным маслом; стакан чая.

Обед – три очищенные и сваренные картофелины, политые любым растительным маслом; два помидора с солью; стакан чая или сока.

Ужин – салат из помидоров и болгарского перца, заправленный растительным маслом; на ночь стакан сока или компота.

День третий

Завтрак – картофельная запеканка с овощами или сыром; стакан чая.

Обед – картофельный суп-пюре с грибами; стакан пастеризованного молока.

Ужин – салат из помидоров и отварного картофеля, заправленный майонезом; стакан компота.